sale&pepe

SALEPEPE.IT
GENNAIO 2015
MONDADORI



Panettone gastronomico al baccalà e gamberetti
pag. 69

GHIOTTONERIE SALATE per aprire il cenone alla grande **SOUFFLÉ** uova, aria e bravura per un capolavoro d'alta cucina **SUGHI DI CROSTACEI** condimenti sontuosi **ANATRA** in sei squisite interpretazioni **DELIZIE NEL BICCHIERE** morbide creme golose

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 29 - Mensile

SOMMARIO
GENNAIO 2015





DALLA NOSTRA CUCINA
Per finire e per iniziare
Un antico dolce portafortuna e mille sfizi per salutare l'anno nuovo 11

Servizi

TEMA DEL MESE
Soufflé
Tutti i segreti per prepararlo e tante idee per renderlo esclusivo 16

PASSIONI
Sughi con i crostacei
Goduriosi condimenti per pastasciutte d'eccezione 26

UNO CHEF TUTTO PER NOI
Il capodanno secondo Knam
Un sofisticato menu preparato dal "re del cioccolato" 36

BONTÀ DI STAGIONE
Anatra sublime
Una carne da grandi occasioni in sei interpretazioni gourmand...............48

SEMPLICI PIACERI
Antipasti
Irresistibili delicatessen. Dall'insalata di baccalà alle brioche al salmone...62

LA DOLCE VITA
Delizie nel bicchiere
Creme, mousse & Co. Sorprendenti bontà da gustare al cucchiaio........100

Bonet in barattolo
Una presentersione insolita per la prelibata versione piemontese del budino, al gusto di amaretto...108

Evasioni

TAPPE DEL GUSTO
Cotechino superstar
Viaggio goloso nei luoghi dove nasce il grande protagonista di San Silvestro. A partire dall'Emilia........................42







salepepe.it
Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito

Sale&Pepe è social!
Siamo su facebook.
Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.

La nuova app di Sale&Pepe
Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6



110

L'INVITO
Cenone in villa
Menu d'autore per un inizio all'insegna dell'eleganza....................76

LUOGHI ECCELLENTI
Siviglia & flamenco
I colori e i sapori di una tra le più affascinanti città di Spagna 110

Scuola

LA RICETTA GOURMET
Tajarin al sugo di carne
Vita e miracoli di una succulenta specialità piemontese 58



62

SCELTI DA SALE&PEPE
Bruno da guinness
Un maestro macellaio famoso nel mondo cucina per noi 73

TECNICHE: ORTAGGI
Versatili carciofi
Un nobile ortaggio capace di tutto. Con o senza spine 86

Rubriche

DETTAGLI DI STILE
Decori per rendere più bella la casa
L'eleganza del cavoletto...........35

FOODBLOGGER
Tutto il buono del web
Passione cotechino 47

A PROPOSITO DI VINI
I consigli del sommelier
Pollame nobile..........................57

MADE IN ITALY
Conoscere e gustare le eccellenze
Limone di Siracusa..................70

L'UTILE E IL DILETTEVOLE
Oggetti e attrezzi per la cucina
C'è aroma di caffè....................97

ASSAGGI
Sapori e profumi dal mondo
Gevulde speculaas..................119

Hanno collaborato con noi a Gennaio



ERNST KNAM
Chef pluripremiato, ha lavorato nei più grandi ristoranti nel mondo e nel 1992 ha aperto una raffinata pasticceria a Milano. È noto come volto televisivo in "Il re del cioccolato" e "Bake Off Italia". A pag. 36

BRUNO BASSETTO
Maestro macellaio di inarrivabile esperienza, ha inziato come garzone per poi diventare imprenditore, docente e scrittore. È nel guiness dei primati grazie a una salamella lunga oltre 7 km. A pag. 73



GAETANO COSTA
Campano di origine, laziale di adozione, ha prestato la sua arte presso alcuni dei più rinomati ristoranti di Roma, tra cui quello dell'hotel Maiestic. Attualmente guida la cucina de Le Roof dell'hotel Ritz di Roma. Pag. 16




Zàini
CIOCCOLATO Emilia
NON CI SONO LIMITI
ALLA TUA CREATIVITÀ.
Zàini
MILANO
Quando la tua fantasia si fonde
con il cioccolato Emilia nascono capolavori.
Perché da sempre è l'ingrediente ideale
che apre mille possibilità alla tua voglia
di creare dolci e ricette al cioccolato.
Emilia
Cacao
Gocce

INDICE

LE RICETTE DI GENNAIO 2015

ANTIPASTI, FOCACCE E TORTE SALATE

Brioche farcite con salmone marinato....64
Capesante con crema di carote e frutto della passione....38
Crespelle con craciofi e salmone....88
Christmas pie....69
Crostoni soffiati alla nordica....24
Gamberi glassati con gelatina....69
Insalata tiepida di baccalà alla rucola e clementini....63
Maki d'uovo e formagetta....79
Nodi di zucchina con tartare di tonno, mango, barbabietola e uova di salmone....37
Panettone gastronomico....69
Sformato di zucca con fonduta di toma....84
Soufflé alle carote e gorgonzola....18
Soufflé savoiardo....24
Spiedino di gamberi Sicilia in vellutata di aloe vera e lime....38
Terrina di sogliola con chutney di mango....67
Tropical finger sandwiches....38

PRIMI

Crespelle con craciofi e salmone....88
Fettuccine con scarola in agrodolce e carpaccino tiepido di scampi....29
Fusilli con gamberi rossi in salsa di tè verde, porri e curry....28
Nuvole con il pesto di mazzancolle e agrumi....32
Reginette con l'astice alla catalana ripassate in padella....27
Risotto al salto con triglie e citronette....38
Scialatielli con il granciporro e i finferli....31
Tajarin al sugo di carne....59
Tortelli di pesto con gamberi....83
Vellutata con carciofi croccanti....88
Vellutata con ragù di cotechino....44
Ziti con cannocchie allo zafferano, carciofi e mandorle....30

SECONDI

Aliño de pimientos asados con bacalao confitato (Peperoni con baccalà)....113
Anatra al forno con ripieno di pane, amaretti e frutta disidratata....49
Bocconcini d'anatra al ginepro con tortino di topinambur e chips di verza....50
Cocido sevillano (stufato sivigliano)....111
Cosce d'anatra laccate con verdure amare....54
Fagottini di radicchio al cotechino....44
Insalata calda di cotechino con uva....44
Petto d'anatra affumicato con insalata di radici e salsa alla senape....53
Petto d'anatra al profumo di mandarino e cannella....54
Rombo in crosta di patate con crema e broccoletti....39
Rotolo di coniglio tonnato....83
Scapino alla melagrana....75
Stinco allo scalogno....74
Terrina d'anatra con uvetta e pistacchi....54
Timballi di branzino, zucchine e gamberi....83

CONTORNI E VERDURE

Carciofi farciti alla mortadella....88
Raffinate lenticchie....14

DESSERT

Bavarese di panettone genovese con pere al vino....84
Biscottini con marmellata di limoni....71
Bonet in barattolo....109
Crema caramellata ai pistacchi e uva rosa con croccante....101
Dolce olandese ripieno di pasta di mandorle....120
Huevos nevados (uova di neve)....116
Mousse di pere speziata al moscato con cioccolato....106
Panettone con agrumi e melagrana....102
Praline al lampone....40
Purea di castagne e cioccolato bianco....106
Rosso - Stratificato con cremoso al cioccolato, lamponi, croccantino e Marquise....41
Soufflé al cioccolato speziato....24
Soufflé di arance....20
Soufflé leggero alle pere....22
Su càpude....12
Succo di cranberries con composta di kiwi e cialdine....106
Vellutata al caffè con Kahlua, crema di latte e kumquat canditi....103

INDIRIZZI

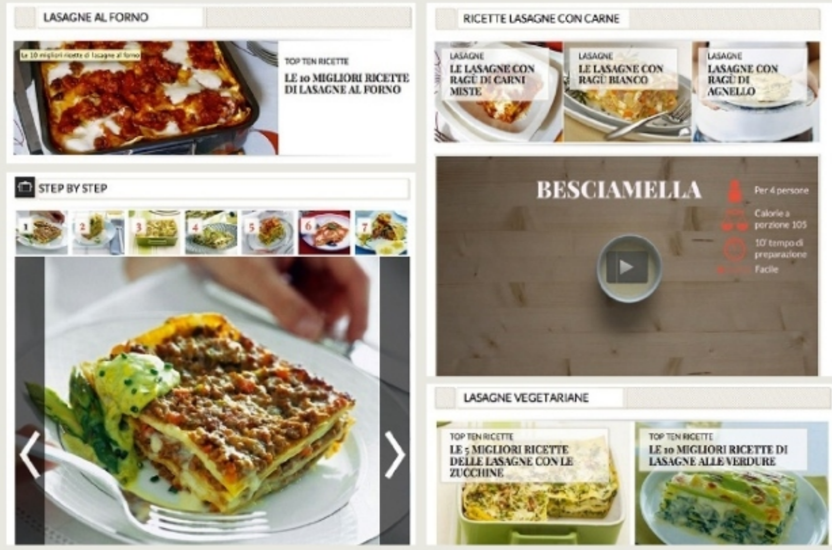
- **100 Fa Vintage**,www.100fa.it
- **Abito qui**,www.abitoqui.it
- **Agena**,www.agenagroup.it
- **Alessi**,www.alessi.com
- **Alpi**, www.alpiwood.com
- **Ariete**, www.ariete.net
- **Asa Selection distr. da Merito**, www.asa-selection.com - www.merito.it
- **Bialetti**, www.bialettigroup.com
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Bormioli Rocco**, www.bormiolirocco.com
- **Broggi**, www.broggi.it
- **Caterina von Weiss**, www.caterinavonweiss.com
- **Ceramiche Fasano**, www.fasanocnf.it
- **Ceramiche Milesi**, www.ceramichemilesi.com
- **Ceratina**, www.ceratina.it
- **Co. Import**, www.coimport.com
- **Coin Casa**, www.coincasa.it
- **Controbuffet**, Milano, tel 02 655.4934
- **Covo**, www.covo.it
- **De' Longhi**, www.delonghi.com
- **Driade**, www.driade.com
- **Elisabetta Cardani**, www.elisabettacardani.it
- **Emile Henry**, www.emilehenry.com
- **Fazzini**, www.fazzinihome.com
- **Ferm Living**, in vendita da Jannelli & Volpi, www.fermliving.com
- **Flò Fiori**, www.flofiori.it
- **Guzzini**, www.fratelliguzzini.it
- **H&M**, www.hm.com
- **Hotpoint**, www.hotpoint-ariston.it
- **Ikea**, www.ikea.com/it
- **Jannelli & Volpi**, www.jannellievolpi.it
- **Kasanova**, www.kasanova.it
- **KitchenAid**, www.kitchenaid.it
- **Knindustrie**, www.knindustrie.com
- **La Procellana Bianca**, distr. da Unitable www.unitable.it
- **Laboratorio Paravicini**, www.paravicini.it
- **Lagostina**, www.lagostina.it
- **Le Creuset**, www.lecreuset.es
- **Le Jacquard Français**, www.le-jacquard-francais.fr
- **Linea Sette**, www.lineasette.eu
- **Lucia De Monte**, www.luciademonte.com
- **LSA International distr. da Maino**, www.mainocarlo.com
- **Madame Gioia Home**, www.madamegioiahome.it
- **Marina C.**, www.marinac.it
- **Maxwell & Williams**, www.maxwellandwilliams.it
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Mercatino Penelope**, www.mercatinopenelope.it
- **Mikasa distr. da Livellara**, www.mikasa.com - www.livellara.com
- **MV% Ceramics Design**, www.mv-ceramicsdesign.it
- **Nella Longari**, www.nellalongari.com
- **Pillivuyt**, distr. da Schoenhuber, www.schoenhuber.com - www.pillivuyt.fr
- **Pyrex**, www.pyrex.eu
- **Rubelli**, www.rubelli.com
- **Salumificio Santini**, www.salumificiosantini.it
- **Salumificio Squizzato**, www.squizzato.info
- **Sambonet**, www.sambonet.it
- **Scantex**, distr. da Edith Brugger, www.edithbrugger.it
- **Society**, www.societylimonta.com
- **Tescoma**, www.tescomaonline.com
- **Tessitura Toscana Telerie**, www.tessuturatoscanatelerie.it
- **Tognana**, www.tognanaporcellane.it
- **Villa Lagorio**, www.villalagorio.it
- **Wald**, www.wald.it
- **Wedgwood distr. da B. Morone**, www.bmorone.it
- **WMF**, www.wmf.it
- **Zafferano**, www.zafferanoitalia.com
- **Zara Home**, www.zarahome.com


Z&S
INCAROSE
EXTRA PURE HYALURONIC
LIMITED EDITION
GOLD DIAMOND
Preziosi bagliori per le tue labbra
INCOLORE
Polvere d'Oro
e Triplo Acido Ialuronico
in Tecno Stick
Unico e prezioso per labbra turgide e definite.
Dona intensa idratazione e lascia le labbra compatte
e levigate. Ad azione Filler-Volumizzante, garantisce
alle labbra un finish luminoso ed un Effetto 3D.
Testato dermatologicamente. Senza parabeni, siliconi e PEGs.
Profumazione senza allergeni. Nichel tested (contenuto inferiore a 0,0001%).
INCAROSE
GOLD DIAMOND
EXTRA PURE HYALURONIC
GOLD DIAMOND

TOP TEN NEWS

Perché i piatti che cuciniamo a casa sono sempre diversi e mai buoni come quelli del ristorante? Il mistero è svelato in otto punti sul nostro Canale News. Questa è tra le notizie più lette del mese e si trova in ottima compagnia, perché ogni giorno sforniamo news e video, per aggiornarvi su appuntamenti golosi, novità e interviste ai protagonisti del mondo del food. Per esempio, lo sapevate che la Focaccia di Recco è diventata IGP, che hanno sabotato il nuovo ristorante del famoso chef Gordon Ramsey e che, ancora, ci sono regole precise per riciclare l'olio dei fritti? Questo e molto altro è sul nostro sito.





SPECIALE LASAGNE

Le lasagne sono uno dei piatti più amati da chi ci segue anche online. Per questo abbiamo preparato un intero speciale dove c'è tutto, ma proprio tutto sulle lasagne. Si parte con le tecniche base per prepararle con la pasta fresca e con quella secca confezionata, si prosegue con la ricetta step by step della versione classica e la video ricetta per osservare tutti i passaggi e i gesti giusti. E poi, ancora, trovate le 10 migliori preparazioni per cucinarle sempre in modo diverso e persino tante idee per portarle in tavola anche in versione vegetariana.

#ricettainfesta

PRONTI VIA! È IL MOMENTO DI CONDIVIDERE CON NOI LE VOSTRE CREAZIONI. E IN PIÙ SUL SITO TROVATE SEMPRE NOTIZIE FRESCHE, RICETTE E SPECIALI SU PREPARAZIONI CLASSICHE E NON

di Barbara Roncarolo



Giocate con salepepe.it: venite sul nostro sito e scoprite come partecipare

CONDIVIDETE LE RICETTE DELLE FESTE

I pranzi e i cenoni delle feste sono un bel palcoscenico per chi ama cucinare. È proprio in queste occasioni che chi si diletta ai fornelli dà il meglio di sé, preparando i suoi cavalli di battaglia, spaziando tra piatti di tradizione, rielaborazioni personali e audaci sperimentazioni. Quali che siano le ricette che cucinate in questi giorni per deliziare le persone che amate, condividetele con noi. Vogliamo vedere le vostre creazioni. Partecipare è semplice: venite su, **http://ricettainfesta.salepepe.it**, fotografate i vostri piatti più speciali e condivideteli su Instagram e Twitter usando l'hashtag #ricettainfesta, le guarderemo tutte e... abbiamo in serbo per voi tante belle sorprese.



Per creare un capolavoro.
tescoma
cavatappi a leva
UNO VINO art. 695410
tescoma®
la passione in cucina.
SHOP
www.tescoma.it
Numero Verde
800777546
Tanti accessori per gustare al meglio ogni tipo di vino, dall'aperitivo al brindisi di fine pasto. Uno Vino è la linea di utensili da sommelier, professionali e tecnici nelle funzionalità, bellissimi da esibire nell'esclusivo rosso con finitura satinata. Originali come idea regalo, speciali durante le feste, perfetti in ogni occasione.



Laura Maragliano

Per finire e per iniziare

DAL DOLCE SARDO CHE SI SPEZZA IN TESTA FINO ALLE LENTICCHIE CHE DIVENTANO ELEGANTI. RITI BENEAGURALI E TRADIZIONI RIVISITATE PER UN MAGICO CAPODANNO

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello



Antefatto. Mi capita per le mani un vecchio numero della rivista Gambero Rosso e l'occhio cade su un articolo dedicato a una pasticceria sarda che produce come una volta un dolce, ma sarebbe meglio dire un pane ripieno, che veniva offerto la notte di Capodanno come buon auspicio. Il pane si chiama su càpude (e si pronuncia su càbude) e l'idea di ritrovarne la ricetta mi stuzzica, è un peccato perdere tradizioni che fanno parte del nostro passato. Mi metto alla ricerca. La proprietaria della pasticceria Corveddu di Nughedu di San Nicolò ci tiene alla sua ricetta che custodisce gelosamente, non è pronta a rivelarla, ma è prodiga di consigli. A questo punto gli attori della commedia aumentano: la redazione e una serie infinita di nonne e nonnine di mezza Sardegna trovate per passaparola. Tutti alla ricerca del su càpude. Sono testarda, lo so, ma ne è valsa la pena.
Epilogo. La ricetta è stata trovata nell'archivio del Museo Demoetnoantropologico Francesco Bande di Sassari, grazie alla complicità di Enoria Bande, la direttrice, e di sua mamma Bastianina, che sapeva dove cercare (proprio quella famiglia Bande nota nel mondo per la diffusione della musica sarda). E insieme alla ricetta un fiume d'informazioni. Il su càpude, tipico della provincia sassarese, esisteva già in epoca precristiana, quando il Capodanno coincideva con l'inizio dell'anno agrario a settembre. Anticamente era preparato impastando semola fine con pasta madre, acqua e sale, e in seguito confezionato in versione dolce con un guscio simile a quello delle seadas (semola, strutto, acqua) ripieno di sapa, miele e mandorle. Non mancava mai a Capodanno nelle famiglie di pastori e contadini e, secondo il rito propiziatorio, il capofamiglia spezzava il pane prima sulla testa della persona più anziana e poi su quella della più giovane. Ritrovarlo è stato un piacere, così come assaggiarlo nella nostra cucina prima di fotografarlo. La redazione si è divertita a ripetere il rito, prima sulla mia testa (la più anziana) e poi su quella del redattore più giovane. Speriamo funzioni. Ve lo saprò dire.

> segue a pag. 12



1



2



● Semplicissimo da preparare e più goloso che mai, il Su càpude prevede una pasta a base di semola, strutto e acqua, proprio come quella delle note seadas (o sebadas). La farcia, invece, è preparata con una base di mandorle ridotte in farina e mescolate con miele oppure sapa (sciroppo ottenuto dal mostro d'uva), secondo la disponibilità della dispensa.



3

SU CÀPUDE

PER 8-10 PERSONE
per la pasta: 1 kg di semola rimacinata - 300 g di strutto - sale
per il ripieno: 1/2 litro di miele o sapa - 125 g di semola - 320 g di mandorle dolci - 1 cucchiaio di zucchero - 1 arancia non trattata - 1 vasetto di marmellata di fichi

● **1** Per la pasta, disponete la semola rimacinata al fontana, mettete al centro lo strutto e amalgamate i due ingredienti. Quindi unite un po' di acqua tiepida leggermente salata: aggiungetela poca alla volta fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Copritelo con un panno umido e lasciatelo riposare mezz'ora.
● **2** Intanto, preparate il ripieno. Tenete da parte 10-12 mandorle per il decoro finale e tostate le rimanenti in una padella. Lasciatele intiepidire e frullatele con lo zucchero fino a ridurle in farina. Fate sciogliere il miele, o la sapa, a fuoco lento e, quando avrà raggiunto un leggero bollore, incorporate la semola versandola a pioggia e mescolando con una frusta. Allo stesso modo unite la farina di mandorle e la scorza grattugiata dell'arancia. Aggiungete un po' di marmellata per ammorbidire il composto e spegnete il fuoco.
● **3** Dividete la pasta in due parti uguali, stendetele con il matterello in modo da ottenere due dischi. Distribuite il ripieno su un disco, coprite con l'altro e sigillateli tutto intorno premendo con le dita. Decorate con le mandorle e cuocete in forno caldo a 180° per 30 minuti circa finché la superficie sarà dorata.

Stelline profumate

Frutto essiccato dell'*Illicium verum*, l'anice stellato è una spezia jolly, capace di regalare una marcia in più a cibi dolci e salati. Specialmente in inverno, grazie alla sua fragranza suadente. Basta qualche bacca per profumare tè (arricchito con miele e lime), latte, vin brûlé, pere al vino rosso, panna cotta, composte di frutta o zucca, crema pasticcera e risolatte. Tra i piatti salati, l'anice stellato esalta il gusto di cosce o petti d'anatra, spezzatino di agnello, zuppa di cipolla, vellutata di carote (magari con qualche straccetto di salmone affumicato e un po' di aneto). Per evitare di dare ai piatti una profumazione troppo intensa, aggiungete le bacche a fine cottura o a fuoco appena spento.





Insalate d'inverno con gli agrumi

Fresche e gustose, le insalate di agrumi sono ideali per un antipasto sfizioso o come contorno. Grazie al loro potere "sgrassante", si accompagano bene a formaggi, brie in crosta, torte salate particolamente ricche, e succulente portate di carne, soprattutto di selvaggina. Come base agrumata si possono usare le sole arance oppure mischiare tanti frutti diversi (ottenendo anche un bellissimo effetto cromatico), dal lime al limone, dalle clementine al mapo, dai pompelmi al cedro: fatta eccezione per quest'ultimo, che andrebbe gustato con la buccia (se biologico), gli altri agrumi andranno pelati al vivo e affettati. Gli abbinamenti più riusciti, per un mix di sapore equlibrato, sono con scarola, insalata riccia o belga, finocchi, carote, sedano, lattuga romana o iceberg, cavolo cappuccio, cipollotti, cipolla di Tropea e barbabietola rossa. Fra gli aromi e gli arricchimenti, sono perfetti il pepe rosa o nero, i capperini, le olive e i pomodorini semisecchi. Per un piatto più completo, bene i dadini di formaggio stagionato, le striscioline di pollo alla piastra, la carne salada e la bresaola a straccetti. Per condire, si presta una citronnette con succo di agrumi, olio, miele, senape e poco sale.



Raffinate lenticchie

Appetitose e beneagurali le lenticchie sono in genere vissute come un cibo rustico. Al contrario, sanno interpretare anche piatti di anima gourmand, ideali per una cena dai toni raffinati. Rosolatele con olio e verdurine da soffritto, portatele a cottura aggiungendo brodo vegetale e poi presentatele in tazze o ciotole di vetro con sopra vari arricchimenti. Per esempio potete servirle con scampi al vapore o tocchetti di polpo bollito conditi con un'emulsione di limone, olio, sale ed erba cipollina tritata. Oppure, frullatele parzialmente e proponetele con sopra uno spezzatino di pollo rosolato in padella con olio, cipolla tritata e curry; il tutto rinfrescato da qualche tocchetto di mela verde condita con succo di lime (foto). La presentazione in piccoli contenitori trasparenti regala un tocco chic anche all'accostamento con il tradizionale cotechino, ridotto a cubetti. Per abbreviare i tempi, utilizzate le lenticchie di Castelluccio o quelle rosse decorticate, che non hanno bisogno di ammollo.

Invece dei datteri

Le albicocche secche sono la base ideale per creare dolcetti golosissimi in pochi minuti. Un'idea sciué sciué? Fate fondere a bagnomaria un po' di cioccolato con poca panna fresca e intingetevi le albicocche infilate su uno stecchino. Poi passatele in una granella di frutta secca (pistacchi o nocciole) oppure nelle mandorle a scaglie, lasciatele raffreddare in frigo e servitele a temperatura ambiente (foto). In alternativa, preparate gli irresistibili olhos de sogra (occhi della suocera) brasiliani. Versate in una pentola 300 ml di latte condensato, unite con 2 cucchiai di farina di cocco e 1 cucchiaio di burro, mettete su fuoco medio-basso e cuocete finché il composto si addensa e inizia a staccarsi dalle pareti del recipiente. Versatelo in un piatto imburrato, lasciatelo raffreddare e formate tante palline. Aprite le albicocche a libro, farcitele con le palline e passatele nella farina di cocco.




CARNE BOVINA SCOZZESE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
AGNELLO SCOZZESE
Direttamente dai pascoli di Scozia, Carne Bovina Scozzese IGP, sapore da gustare.
Carne Bovina Scozzese IGP e carne d'agnello Scozzese IGP; caratteristiche di gusto e tenerezza senza alti e bassi durante tutto l'anno, garantite dalla tipicità dei pascoli e dagli schemi di allevamento seguiti.
Tagliata di manzo Scozzese con i pomodorini
Per informazioni potete chiamare l'Ufficio Italiano Carne Scozzese
Tel 051 6569014 o mandare una mail a info@gsgitaly.it
Campagna finanziata con il patrocinio dell'Unione Europea.

Soufflé

BANCO DI PROVA DI OGNI CUOCO, MITICA PREPARAZIONE DELLA CUCINA FRANCESE, LA SUA ESSENZA STA NELL'ATTIMO FUGGENTE IN CUI MAGICAMENTE SI GONFIA DENTRO IL SUO STAMPO

a cura di Monica Pilotto, testi di Mariarosa Schiaffino, ricette di Alessandra Avallone, foto di Adriano Brusaferri, styling di Alessandro Pasinelli Studio





Gloria eterna a quel capolavoro della natura che è l'uovo. Anche il soufflé, mitico piatto della cucina francese, gli deve essenza, carattere, stile. Soffiato, gonfiato, montato… In questa preparazione l'aria ricopre una parte fondamentale: al calore secco del forno, infatti, le minuscole particelle d'aria, che vengono inglobate nel bianco dell'uovo sbattuto a neve, aumentano di volume e rendono la preparazione soffice, vellutata, vaporosa.
Un soffio di squisitezza preceduto da quell'ineffabile momento di gioia per gli occhi che è appunto il gonfiarsi del soufflé nello stampo, come una cupola che si alza aerea e dorata, difficilissima da trattenere.
Diciamolo francamente: a volte il soufflé non monta o si gonfia solo parzialmente. E il cuoco si dispera. Il perché di una riuscita a rischio è un mistero fra chimica e fisica. In ogni caso, anche "seduto", si tratta di una delizia per il palato. Quando "viene", cioè monta a dovere, va servito immediatamente. Le ricette, dolci o salate, esigono uno stampo alto e diritto, meglio se di porcellana o di vetro pyrex, che dovrà essere sempre imburrato prima di essere riempito del composto del soufflé, a non più di due terzi dell'altezza, per lasciargli lo spazio di montare senza uscire dal contenitore.

> segue a pag. 18





SOUFFLÉ ALLE CAROTE E GORGONZOLA

PER 4 PERSONE
450 g di carote - 3 scalogni - 3 tuorli - 5 albumi - 70 g di burro + quello per gli stampi - 50 g di farina + quella per gli stampi - 2,5 dl di latte - 100 g di gorgonzola piccante - peperoncino in polvere - sale

● **1** Imburrate gli stampini monodose e trasferiteli in frigo 5 minuti, quindi imburrateli nuovamente e infarinateli. Raschiate le carote e tagliatele a rondelle. Affettate finemente gli scalogni, soffriggeteli con una noce di burro (10 g) e, appena diventano trasparenti, unite le carote, una seconda noce di burro, salate e cuocete per 15 minuti. Frullatele a crema e tenete da parte.
● **2** Preparate la besciamella facendo fondere il burro rimasto in una casseruola, versate la farina, mescolate 2 minuti, aggiungete il latte poco alla volta e cuocete, mescolando con la frusta, finché la besciamella si sarà addensata; salate e insaporite con 2 prese di peperoncino. Incorporate i tuorli, uno alla volta, la crema di carote e il formaggio spezzettato. Lasciate raffreddare. Montate gli albumi a neve, soda ma morbida, e incorporateli alla preparazione precedente in 2 volte.
● **3** Riempite gli stampini fino a 1 cm dal bordo e trasferiteli nella parte bassa del forno. Cuocete 15 minuti in forno già caldo a 190°. Non aprite lo sportello del forno durate la cottura. Servite con un pizzico di peperoncino.

FACILE
● **Preparazione 45 minuti** ● **Cottura 45 minuti** ● **360 cal/porzione**

> segue da pag. 17

Tutti i segreti sono qui svelati

Consiglio: usando stampini individuali si hanno più probabilità di riuscita, anche se il soufflé unico è molto più spettacolare. Nei soufflé salati, l'elemento base della ricetta - pesce, formaggio, prosciutto, verdure - viene tritato o passato molto finemente, per poi essere unito a una besciamella non troppo fluida, a tuorli d'uovo che danno la consistenza e agli albumi montati sodi, ma non asciutti, che assicurano la leggerezza e sono il segreto della preparazione. Il procedimento è identico a quello dei soufflé dolci che sono sempre a base di latte, farina, burro, zucchero e naturalmente uova, ai quali si possono unire aromi, liquori, passati di frutta. Tra i più classici dessert quello alla fragola, alla vaniglia, al caffè e, primo fra tutti, quello al cioccolato. Viene facile pensare che fosse proprio un soufflé quella crema al cioccolato che lo scrittore Marcel Proust ricorda di aver gustato da bambino: la definisce "fuggitiva e leggera" e in effetti non ci sono aggettivi più adatti. Tra le regole d'oro per la riuscita della ricetta, il calore del forno è un punto chiave. Si deve sempre preriscaldare a 220°, e seguire poi la giusta temperatura indicata nella ricetta.

> segue a pag. 21







Piatto e ciotolina sullo sfondo CoinCasa, mini cocotte Emile Henry, tovagliolo Asa Selection, cucchiaino Broggi; sul piano, impiallacciatura Alpi. A sinistra, serving set in legno LSA Int.al, flûte Bormioli Rocco, forchetta Sambonet. Indirizzi a pagina 6

Soufflé al cioccolato speziato, pag. 24



SOUFFLÉ DI ARANCE

PER 4 PERSONE
3 grosse arance non trattate - 30 g di zucchero di canna - 10 g di zucchero a velo - 1 limone verde - 3 albumi - 60 g di zucchero in zolletta - 4 cucchiai di composta di mele o di albicocche (poco dolce) - 20 g di burro per gli stampi - 1 piccolo pompelmo rosa - 1 fetta di cedro non trattato - 1 cucchiaio di zucchero semolato - 1 cucchiaio di maraschino - 1 cucchiaino di cointreau (facoltativo)

● **1** Lavate tutti gli agrumi e sfregate la buccia dl 2 grosse arance con le zollette di zucchero per raccoglierne gli oli essenziali. Tagliate a julienne la scorza del limone, delle 2 arance, del pompelmo e sbucciate al vivo il pompelmo e la terza arancia rimasta; sbollentate le scorze a julienne 3 minuti, scolatele e tenetele da parte. Spremete il succo delle 2 arance, unite le zollette profumate e metà dello zucchero di canna, portate a ebollizione e cuocete finché il succo assume la consistenza di uno sciroppo. Incorporate la composta di mele (o di albicocche a piacere), cuocete ancora 2 minuti mescolando finché la purea di frutta si sarà addensata. Aggiungete le scorze tagliate a julienne e lasciate raffreddare.
● **2** Imburrate 4 stampini monodose da soufflé, fateli raffreddare in frigo 5 minuti, imburrateli nuovamente e cospargeteli con lo zucchero di canna rimasto. Montate gli albumi e appena diventano spumosi unite lo zucchero a velo; continuate a montare finché saranno sodi, ma morbidi. Incorporateli alla purea di frutta in 2 o 3 volte.
● **3** Versate il composto negli stampini fino a 1 cm dal bordo e trasferiteli in forno già caldo a 210°. Cuocete 10 minuti circa. Nel frattempo tagliate a dadini il pompelmo, l'arancia rimasta e il cedro, condite la macedonia con lo zucchero semolato, qualche goccia di succo di limone verde, il maraschino e il cointreau. Tenete al fresco fino al momento di servire come accompagnamento ai soufflé caldi.

FACILE
● Preparazione 35 minuti ● Cottura 20 minuti ● 190 cal/porzione

Ramequin in porcellana Tognana, sullo sfondo serving set in legno con piattino LSA International, forchetta Broggi e sul piano impiallacciatura Alpi. A destra, vassoio Ikea, ramequin Pillivuyt. Indirizzi a pagina 6



Soufflé savoiardo,
pag. 24

> segue da pag. 18

Attenzione: lo stampo va posto al centro del forno, ma leggermente al di sotto, per lasciare lo spazio sufficiente al soufflé di gonfiarsi. Importantissimo: mai aprire il forno durante la cottura per non interrompere il delicato, alchemico processo. Una volta terminato il tempo di cottura, aprire con cautela e assicurarsi che non ci siano spifferi in cucina. L'aria fredda esterna può sgonfiare il nostro capolavoro. Che va servito subito, possibilmente con un corredo che sottolinei la sua eleganza: cucchiaini d'argento, coppette in cristallo o porcellana su piattini decorati, in questo caso sono perfetti.

Del soufflé si dice che sono i convitati ad attenderlo a tavola, e non viceversa, per ribadire il fattore tempo e l'importanza di cogliere l'attimo in cui il soufflé dà il meglio di se stesso, gonfio e orgoglioso, prima di… smontarsi fatalmente. Pronti all'applauso, lo accoglieranno consapevoli che non si tratta di una portata qualunque. Viva l'autore di tanta squisitezza.

A proposito, ma chi ha inventato il soufflé? La storia tace, ma doveva essere una specie di genio.



SOUFFLÉ LEGGERO ALLE PERE

PER 4 PERSONE
4 pere mature - 1/2 limone - 160 g di zucchero + 30 g per gli stampi - 2 cucchiai di zucchero a velo - 1 e 1/2 cucchiaio di grappa di pere (facoltativo) - 5 tuorli - 12 albumi - 1 baccello di vaniglia tagliato nel senso della lunghezza - 20 g di burro
per la salsa di albicocche: 150 g di albicocche secche - 1 cucchiaio di zucchero - 1 baccello di vaniglia - 1 cucchiaio di rum

● **1** Preparate lo sciroppo di zucchero portando a ebollizione, in una casseruola, 1 litro di acqua, 100 g di zucchero e la vaniglia. Sbucciate le pere, eliminate il torsolo, tagliatele a quarti e bagnatele con il succo di limone in modo che non anneriscano. Quindi cuocetele nello sciroppo per 15 minuti e scolatele. Mixate le pere con lo zucchero rimasto, la grappa e i tuorli fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Lasciate raffreddare.
● **2** Con le fruste elettriche montate a neve morbida gli albumi, unite lo zucchero a velo e continuate a montare per 30 secondi. Incorporate gli albumi montati alla salsa di pere, aggiungendoli in 3 volte e mescolandoli con un movimento dall'alto verso il basso per non smontarli. Imburrate e spolverate con lo zucchero gli stampi da soufflé. Dividete il composto negli stampini (4 grandi o 6 piccoli), riempiendo fino a 1 cm dal bordo e trasferiteli in forno già caldo a 220° per 10 minuti.
● **3** Per la salsa, fate bollire le albicocche con 2,5 dl di acqua, lo zucchero e la vaniglia. Quando la frutta è morbida (5-10 minuti di cottura), riducetela a crema con il frullatore a immersione e aggiungete il rum. Servite con il soufflé alle pere.

FACILE
● Preparazione 45 minuti ● Cottura 40 minuti ● 455 cal/porzione



DALLA TERRAZZA DEL RITZ
Gaetano Costa, nato a Torre del Greco, conquista i templi stellati della capitale partendo dal Majestic per proseguire con altri prestigiosi locali. Oggi Gaetano firma la ristorazione del Ritz e opera a Le Roof, splendida terrazza al 7° piano dell'Hotel, affacciata sul maestoso panorama romano.

Soufflé dolci o salati?
Amo i soufflé dolci! Quello al cioccolato è il massimo, ma anche quello alla vaniglia che servo con una fonduta al cioccolato abbinata al gelato di cioccolato e vaniglia. Mi piacciono i contrasti di temperatura.

Ha qualche trucco per la buona riuscita del soufflé?
Sì: aggiungo 5 g di fecola di patate allo zucchero, così da ottenere una maggiore garanzia di tenuta prima di servirlo.

E per quelli salati?
I miei preferiti sono quello di funghi porcini e quello all'asparago bianco di Bassano o comunque di asparagi, che servo con pietanze dai sapori persistenti e pieni. Anche in questo caso, a mio parere, i contrasti sono vincenti. Per esempio, con il soufflé di baccalà proposto nel vostro servizio servirei una fonduta di pecorino e un croccante di prosciutto crudo. Un soufflé alla cipolla, o ai porri, sarebbe un contorno delizioso per un carré di agnello al forno profumato al timo. E il soufflé di gorgonzola potrebbe affiancare una suprema d'anatra al miele…





Piatto Covo, posate Broggi, calice LSA International, coperta bianca Ikea; sul piano, impiallacciatura Alpi. A sinistra,cocotte Emile Henry, ciotolina ASA Selection, vassoio La Porcellana Bianca. Indirizzi a pagina 6

Crostoni soffiati alla nordica, pag. 24



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO SPEZIATO

PER 4 PERSONE
50 g di zucchero a velo - 2 cucchiai di zucchero di canna - 1 cucchiaio di farina - 1/2 cucchiaino di cacao - 1/2 cucchiaino di spezie per pain d'epices (macinate cannella in stecca, pepe nero in grani, chiodi di garofano, anice stellato e cardamomo intero in uguale quantità) - 0,9 dl di latte - 75 g di cioccolato extra fondente tritato - 10 g di burro + 5 g per gli stampi - 1/4 di cucchiaino di estratto di vaniglia - 2 tuorli - 5 albumi - sale
per la composta: 125 g di kumquat - 60 g di zucchero a velo - 0,75 dl di vino bianco - 2 chiodi di garofano - 1/4 di baccello di vaniglia - 15 g di zenzero candito

● **1** Preparate la composta di kumquat: sciogliete lo zucchero con il vino, i chiodi di garofano e 0,75 dl di acqua a fuoco basso. Aggiungete i semi del baccello di vaniglia. Portate a ebollizione e cuocete 5 minuti. Unite i kumquat e lasciate sobbollire finché sono teneri. Aggiungete lo zenzero e fate raffreddare.
● **2** Imburrate 4 stampi della capacità di 3 dl e cospargeteli di zucchero di canna. Mescolate 30 g di zucchero a velo con farina, cacao e il mix di spezie. Scaldate il latte e versatelo sulla miscela speziata. Cuocete il composto 2 minuti, aggiungete il cioccolato e il burro, toglietelo dal fuoco e lavoratelo con la spatola. Incorporate i tuorli, l'estratto di vaniglia e lasciate raffreddare.
● **3** Montate a neve morbida gli albumi con lo zucchero a velo rimasto e un pizzico di sale. Uniteli al composto di cioccolato e distribuitelo negli stampini. Trasferiteli in forno già caldo a 180° per 15 minuti, fino a quando saranno ben gonfi. Serviteli con la composta.

FACILE
● **Preparazione 55 minuti** ● **Cottura 35 minuti** ● **355 cal/porzione**



SOUFFLÉ SAVOIARDO

PER 4 PERSONE
250 g di reblochon - 1 piccola cipolla - 100 g di pancetta a dadini - 60 g di burro - 40 g di farina + quella per lo stampo - 2,5 dl di latte - 2 rametti di timo - 3 tuorli - 6 albumi - sale - pepe in grani macinato al momento

● **1** Imburrate uno stampo da soufflé da 1 litro di capienza. Raffreddatelo in frigo 5 minuti, quindi imburratelo di nuovo e infarinatelo. Rimettetelo in frigo. Dorate i dadini di pancetta in padella senza grassi e asciugateli su carta da cucina. Tritate la cipolla, cuocetela a fuoco dolce con un cucchiaino di burro e sale finché diventa trasparente. Preparate una besciamella molto densa: sciogliete il burro rimasto in una casseruola e fatevi tostare la farina rimasta; unite il latte e mescolate con una frusta. Cuocete 4 minuti facendola addensare.
● **2** Fuori dal fuoco salate, pepate, incorporate il reblochon privato della crosta e tagliato a dadini. Quando il formaggio è sciolto, aggiungete i tuorli, uno alla volta, la cipolla e la pancetta. Fate raffreddare mescolando ogni tanto.
● **3** Montate gli albumi a neve mantenendoli morbidi. Incorporateli alla preparazione di base in 3 volte, utilizzando una spatola flessibile o la frusta a mano. Versate la preparazione nello stampo, fino a 1 cm dal bordo e trasferitelo in forno già caldo a 210°. Cuocete da 25 a 30 minuti, controllando costantemente gli ultimi 5 minuti. Quando il soufflé è ben gonfio e dorato, toglietelo dal forno e servitelo subito.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora** ● **Cottura 45 minuti** ● **545 cal/porzione**



CROSTONI SOFFIATI ALLA NORDICA

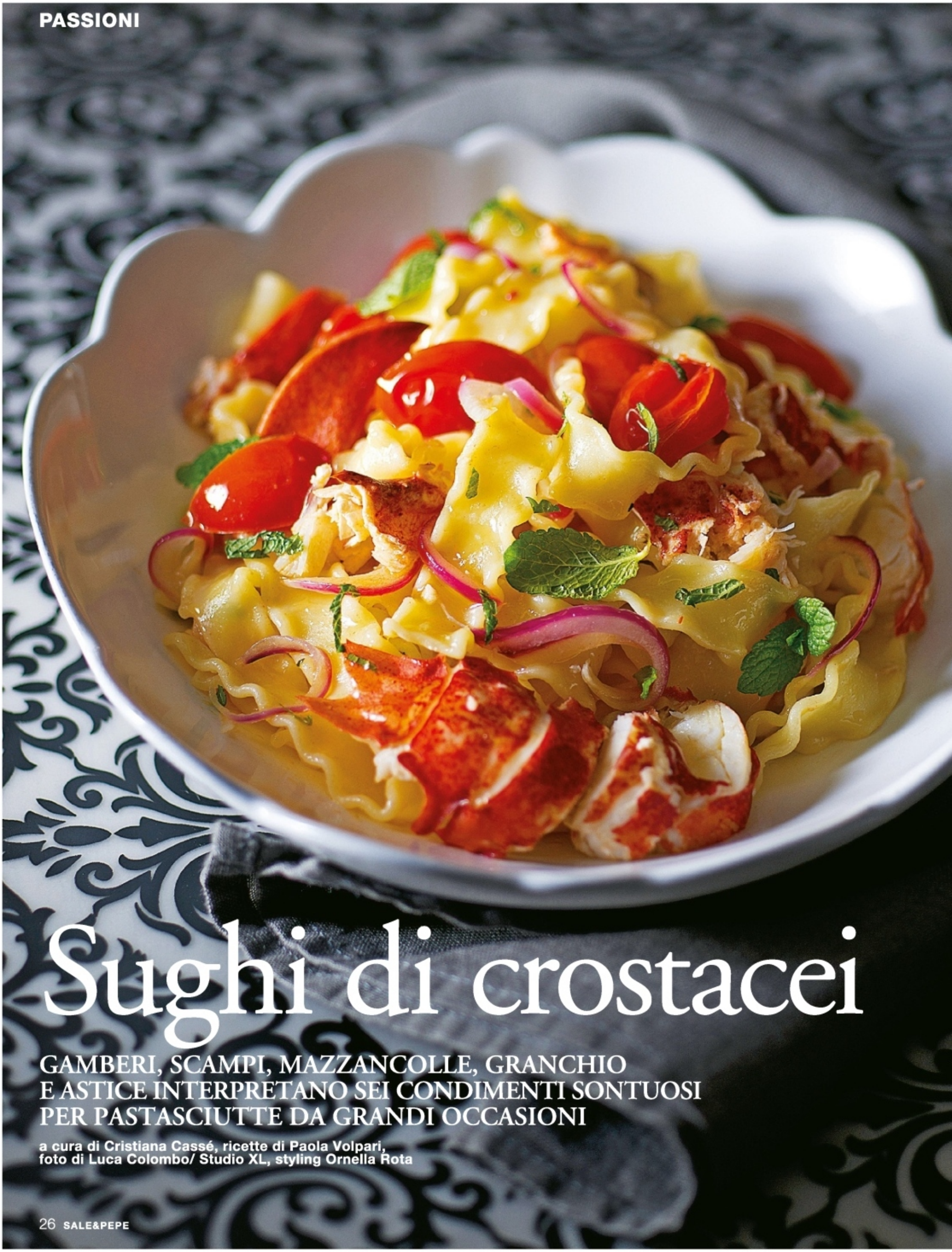
PER 4 PERSONE
500 g di baccalà dissalato - 150 g di panna - 4 uova - 0,8 dl di besciamella - 1 piccolo tartufo nero - 1 spicchio di aglio - 0,2 dl di olio extravergine d'oliva - 10 g di burro - 50 g di parmigiano grattugiato - 8 fette di pane integrale a cassetta - noce moscata - sale - pepe nero in grani

● **1** Lessate il baccalà coperto d'acqua per 5 minuti, sgocciolatelo ed eliminate la pelle e le lische. Sfilacciate il pesce con la forchetta. Separate tuorli e albumi; in una casseruola battete con la frusta 2 tuorli e la besciamella a fuoco dolce. Trasferite il baccalà in un tegame strofinato con l'aglio, aggiungete una macinata di pepe nero, una grattata di noce moscata e il tartufo grattugiato. Legate tutto con la panna, mescolando fino a ottenere un composto morbido e omogeneo, tenete in caldo avendo cura che il composto non si asciughi.
● **2** Montate a neve morbida 4 albumi e mescolateli alla besciamella. Tostate le fette di pane integrale. Distribuite su ogni fetta 2 cucchiai di baccalà e coprite con una seconda fetta di pane. Foderate una teglia con carta da forno imburrata, disponetevi i sandwich al baccalà, copriteli con la besciamella e cospargete di parmigiano. Cuocete in forno già caldo a 200° per 12-15 minuti.
● **3** Preparate la salsa Mireille: in una casseruola, a fuoco basso, sbattete i 2 tuorli rimasti con 1 cucchiaio di acqua. Quando il composto è spumoso aggiungete a filo l'olio e montate la salsa con un frullatore a immersione. Servite i crostoni caldissimi con la salsa Mireille.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 40** ● **495 cal/porzione**



Delicius
PARMA DAL 1974
The Ad Store Italia
La genuinità ha
un gusto semplice,
Delicius



Sughi di crostacei

GAMBERI, SCAMPI, MAZZANCOLLE, GRANCHIO E ASTICE INTERPRETANO SEI CONDIMENTI SONTUOSI PER PASTASCIUTTE DA GRANDI OCCASIONI

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Paola Volpari, foto di Luca Colombo/ Studio XL, styling Ornella Rota



REGINETTE CON L'ASTICE ALLA CATALANA RIPASSATE IN PADELLA

PER 4 PERSONE
320 g di reginette - 2 astici del peso di circa 500 g ognuno - 150 g di pomodorini di Pachino - 1 cipolla di Tropea - un mazzetto di menta - 2 cucchiai di aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva sale - peperoncino in polvere

● **1** Sbucciate e affettate finemente la cipolla, mettetela a bagno in una ciotola con un po' d'acqua e 1 cucchiaio di aceto e ponetela in frigorifero. Immergete gli astici in acqua bollente salata, fateli cuocere per 10-12 minuti e poi lasciateli raffreddare nella loro acqua. Quindi sgocciolateli e ricavate la polpa privandoli del carapace (aiutatevi con le forbici) e spaccando le chele con uno schiaccianoci.
● **2** Emulsionate 2 cucchiai di olio con l'aceto rimasto, 1 pizzico di peperoncino e una presa di sale. Riducete i pomodori a spicchietti e metteteli in una ciotola con la cipolla sgocciolata e asciugata e la polpa dell'astice tagliata a fette spesse. Condite le verdure con la vinaigrette al peperoncino, coprite la ciotola con pellicola trasparente e mettetela in frigo per 2 ore.
● **3** Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente e conditela subito con 4 cucchiai di olio. Versatela in un tegame, unite l'insalata catalana ben sgocciolata dalla marinata e spadellate il tutto a fuoco moderato per qualche istante. Servite la pasta ben calda guarnendola con qualche fogliolina di menta.

MEDIA
● Preparazione 25 minuti ● Cottura 20 minuti ● 440 cal/porzione

IL VINO GIUSTO

Il suadente Greco di Tufo affronta la fibra dell'astice senza retrogusto metallico ed vede esaltato il suo impulso mediterraneo dall'interpretazione alla catalana.

Piatto Abito Qui, tovaglietta Kasanova. Indirizzi a pagina 6

FUSILLI CON GAMBERI ROSSI IN SALSA DI TÈ VERDE, PORRI E CURRY

PER 4 PERSONE
320 g di fusilli - 600 g di gamberi rossi - 1 porro - 3 bustine di tè verde (circa 6 g) - 150 g di panna fresca - 1 cucchiaio raso di curry - un mazzetto di erba cipollina - 50 g di burro - sale - pepe

● **1** Mettete in infusione il tè in 1,5 l di acqua bollente per circa 5 minuti. Eliminate le bustine, portate a ebollizione, unite i gamberi lavati (con il carapace) e scottateli per 2 minuti. Sgocciolateli con un mestolo forato (tenete da parte il tè), sgusciateli, eliminate il filo nero sul dorso e staccate le teste. Private queste ultime degli occhi, frullatele e poi passatele al setaccio unendo qualche cucchiaiata del tè tenuto da parte.
● **2** Affettate la parte bianca del porro e fatela rosolare in un tegame con il burro. Unite il composto ricavato dalle teste, il curry mescolato con la panna, sale e pepe e proseguite la cottura 4-5 minuti.
● **3** Portate nuovamente il tè a ebollizione, salatelo e lessatevi la pasta. Sgocciolatela, versatela subito nel tegame con la salsa, unite i gamberi e l'erba cipollina tagliuzzata, mescolate e servite subito.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **560 cal/porzione**

IL VINO GIUSTO
La speziatura piccante del curry e l'intonazione dolce dei porri si fondono con la tenerezza dei gamberi grazie al Gewürztraminer dell'Alto Adige.





Piatto nero e tovagliolo Abito Qui, piatto grigio Filò, bicchiere Kasanova. Nella pagina a fianco, piatto Alessi, sottopiatto Knindustries, tovagliolo Coin, tovaglia Zara Home. Indirizzi a pagina 6





FETTUCCINE CON SCAROLA IN AGRODOLCE E CARPACCINO TIEPIDO DI SCAMPI

PER 4 PERSONE
320 g di fettuccine all'uovo - 800 g di scampi - 1 cespo di scarola (600 g circa) - 50 g di pinoli - 50 g di uvetta passita - 2 spicchi di aglio - 1 cucchiaino di zucchero - 1/2 limone - 1 bicchierino di vino bianco secco - olio extravergine d'oliva - 1 peperoncino freco - sale

● **1** Sgusciate gli scampi tenendo da parte le teste e le chele, privateli del fino nero sul dorso e tagliateli a metà nel senso della lunghezza. Metteteli in una terrina con il succo del limone, 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale e lasciateli marinare in frigorifero per circa mezz'ora. Schiacciate le teste degli scampi (private degli occhi) e le chele con un pestacarne.Disponetele in un tegame con 1 cucchiaio di olio, 1,5 dl di acqua e il vino e fatele rosolare a fuoco vivace per 8-10 minuti. Poi filtrate il liquido.
● **3** Pulite la scarola, lavatela, spezzettatela e fatela rosolare brevemente in un largo tegame con 5 cucchiai di olio e l'aglio sbucciato e schiacciato. Quindi unite l'uvetta e il fumetto di pesce filtrato, regolate di sale, aggiungete il peperoncino a rondelle e cuocete a fuoco vivo per 5-7 minuti. Eliminate l'aglio, unite lo zucchero e i pinoli e, sempre a fuoco vivace, proseguite la cottura per altri 5 minuti in modo da far asciugare bene il sugo.
● **4** Scaldate gli scampi con la loro marinata a bagnomaria. Intanto, lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, sgocciolatela e conditela con la scarola e gli scampi con la loro marinata. Servite subito.

MEDIA
● Preparazione 30 minuti ● Cottura 30 minuti ● 600 cal/porzione

IL VINO GIUSTO

La delicatezza degli scampi suggerisce un vino lieve e fresco come il Bianchello del Metauro, mentre l'intensità della scarola è assorbita dalla pasta.





ZITI CON CANOCCHIE ALLO ZAFFERANO, CARCIOFI E MANDORLE

PER 4 PERSONE
320 g di ziti arrotolati - 1 kg di canocchie - 3 carciofi - 1 bustina di zafferano - un mazzetto di finocchietto selvatico - 1 bicchierino di Martini dry - 30 g di mandorle a lamelle - 2 cipollotti novelli - 1 spicchio di aglio - 1 limone - 70 g di burro - sale - pepe

● **1** Lavate le canocchie e tagliatele a metà con le forbici nel senso della lunghezza, tranne 4 che terrete intere per la guarnizione finale. Fatele rosolare (anche quelle intere) in un tegame con l'aglio sbucciato e 30 g di burro e sfumatele con il Martini. Unite lo zafferano diluito in 2 cucchiai di acqua, salate, pepate e proseguite la cottura per 7-8 minuti. Aggiungete un po' di finocchietto tagliuzzato, mescolate e spegnete il fuoco.
● **2** Pulite i carciofi privandoli delle foglie esterne più dure e delle punte. Tagliateli a metà ed eliminate il fieno interno. Riduceteli a fettine sottili e immergeteli in una terrina colma d'acqua acqua acidulata con il succo del limone. Prelevate le canocchie dal tegame, sgusciatele (tranne le 4 intere) e mettete la polpa nuovamente nella pentola. Racchiudete i carapaci in un telo e strizzateli facendo colare il liquido nel tegame con le canocchie.
● **3** Affettate i cipollotti, rosolateli in un tegame con il burro rimasto, unite i carciofi ben sgocciolati e cuoceteli per circa 10 minuti a fuoco basso. Aggiungete le canocchie con il loro sugo, regolate di sale e pepate.
● **4** Lessate la pasta in acqua bollente salata. Intanto, tostate le mandorle in un pentolino senza condimento. Scolate la pasta, conditela con il sugo, servitela e rifinitela con le canocchie intere, le mandorle tostate e una macinata di pepe.

MEDIA
● Preparazione 30 minuti ● Cottura 30 minuti ● 490 cal/porzione

IL VINO GIUSTO
Zafferano e carciofi ci portano nel nord della Sardegna, qui l'aromatico e versatile Vermentino di Usini esalta la qualità dei crostacei e della pasta.



SCIALATIELLI CON IL GRANCIPORRO E I FINFERLI

PER 4 PERSONE
320 g di scialatielli - 1 granchio granciporro di circa 1 kg (oppure 2 da 500 g) • 300 g di finferli - 1 carota - 1 cipolla - 1 costola di sedano - 2 chiodi di garofano - 1 foglia di alloro - 2 cucchiai g di crème fraîche - 1 spicchio d'aglio - un mazzetto di maggiorana - 2 cucchiai di aceto - un bicchiere di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Pulite e lavate la cipolla, la carota ed il sedano, metteteli in una casseruola con 2 l di acqua, il vino, l'aceto, l'alloro, i chiodi di garofano, sale e qualche grano di pepe. Portate a ebollizione e cuocete per 30 minuti, quindi unite il granchio, cuocetelo per 15 minuti e poi fatelo intiepidire nel suo brodo.
● **2** Prelevate il granchio (tenendo da parte il brodo), appoggiatelo con il dorso un tagliere e staccate zampe e chele con una torsione. Aprite la parte inferiore del carapace con un trinciapollo, estraete la polpa e privatela delle interiora. Ricavate anche la polpa delle chele spezzandole con uno schiaccianoci.
● **3** Filtrate il brodo. Pulite i funghi aiutandovi con uno spazzolino e un panno umido e poi agliateli a fettine. Fate scaldare 4 cucchiai di olio in un tegame, rosolatevi l'aglio sbucciato finché sarà leggermente dorato, eliminatelo e unite i funghi con un po' di maggiorana. Saltateli per qualche istante a fuoco vivave, aggiungete 2-3 cucchiai di brodo, regolate di sale, pepate e proseguite la cottura a fuoco medio-basso per 15-20 minuti.
● **4** Intanto, lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata. Riducete a tocchetti la polpa del granchio e unitela ai funghi quasi a fine cottura. Sgocciolate la pasta, versatela anch'essa nel tegame, mantecate con la crèm fraîche e spegnete il fuoco. Servite la pasta ben calda con un po' di maggiorana e una macinata di pepe.

MEDIA
● **Preparazione 35 minuti** ● **Cottura 1 ora e 15 minuti** ● **505 cal/porzione**

IL VINO GIUSTO

La scivolosa tenerezza di scialatielli e finferli sposa la cremosità del granciporro e apre alla veracità del veneziano Bianco di Lison Pramaggiore.



Piatto Zara Home.
Nella pagina a fianco, piatto Flò Fiori, sottopiatto Mepra, tovagliolo Fazzini, tovaglia Zara Home.
Indirizzi a pagina 6

NUVOLE CON IL PESTO DI MAZZANCOLLE E AGRUMI

PER 4 PERSONE
320 g di pasta tipo nuvole - 600 g di mazzancolle - 1 arancia e 1 limone non trattati - 50 g di pistacchi sgusciati - 1 dl di vino bianco - 2 cucchiai di brandy - un ciuffo di basilico - un mazzetto di prezzemolo - 1 scalogno - 1 costola di sedano - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sgusciate le mazzancolle e privatele del filo nero sul dorso. Tenetene da parte 4 e tritate grossolanamente al mixer le rimanenti con il succo di 1/2 arancia, un po' di scorza grattugiata di arancia e di limone, qualche foglia di basilico, sale e pepe.
● **2** Private le teste delle mazzancolle degli occhi, tostatele in un tegame e poi unite il vino, 1 dl di acqua, lo scalogno sbucciato e tritato, il sedano affettato e un po' di prezzemolo sminuzzato. Salate, pepate, portate a ebollizione e proseguite la cottura per 15 minuti. Filtrate il fumetto ottenuto schiacciando bene le teste delle mazzancolle e versatelo in un largo tegame con il brandy. Accendete il fuoco e, appena il fumetto sarà caldo, fiammeggiatelo con un accendino. Lasciatelo sobbollire a fuoco medio fino a ottenere un sugo abbastanza ristretto, infine unite 4 cucchiai di olio e le mazzancolle tenute da parte e proseguite la cottura per qualche istante.
● **3** Lessate la pasta in acqua bollente salata, scolatela al dente, versatela nel tegame con il sugo, unite il pesto agli agrumi, i pistacchi e, se occorre, qualche cucchiaiata di acqua. Saltate il tutto per qualche istante a fuoco vivo e servite ben caldo.

FACILE
● Preparazione 30 minuti ● Cottura 25 minuti ● 490 cal/porzione

IL VINO GIUSTO

Pistacchi e agrumi rammentano la Sicilia orientale, da cui proviene l'elegante Catarratto, bianco ricco di sfumature che seduce la polpa delle mazzancolle.



Piatto fondo Zara Home, piato piano Flò, tovagliolo Fazzini, bicchieri Abito Qui. Indirizzi a pagina 6




OLIO DOP RIVIERA LIGURE
Gustalo. Semplicemente.
OLIO DOP RIVIERA LIGURE
AUTENTICO LIGURE
IL COLLARINO GIALLO DEL CONSORZIO DI TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP RIVIERA LIGURE PORTA SULLA TUA TAVOLA LA GARANZIA DEL TERRITORIO E DI UN PRODOTTO DI QUALITÀ CONTROLLATO, CERTIFICATO.
OLIO DOP RIVIERA LIGURE
CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. RIVIERA LIGURE
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
OLIORIVIERALIGURE.IT
UN'INIZIATIVA FINANZIATA DAL PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE PER LA LIGURIA 2007-2013 FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI
REGIONE LIGURIA
REPUBBLICA ITALIANA
UNIONE EUROPEA
BMC.IT

L'eleganza del cavoletto

SUGGESTIONI INVERNALI E COLORI SOBRI PER UNA CORONA ORTOLANA DI INSOSPETTABILE RAFFINATEZZA

a cura di Cristiana Cassé, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni



1



2



3



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

1 anello di spugna per fioristi (oasis) da 25 cm di diametro - 1 kg circa di cavoletti di Bruxelles - 2-3 rami di cipresso - 50 stuzzicadenti circa - colla vinilica - 1 pennello largo e piatto

● **1** Versate un dito di colla vinilica in un bicchiere di plastica, diluitela con 2-3 cucchiai d'acqua per renderla più fluida, spennellate tutta la corona e lasciatela asciugare: lo strato di colla secca faciliterà l'ancoraggio degli stuzzicadenti che dovrete inserire nella spugna.
● **2** Intanto, staccate i rametti dai rami di cipresso (sono resinosi, maneggiateli con i guanti di gomma) lasciando attaccate le piccole pigne che li caratterizzano. Pareggiate leggermente le basi dei cavoletti con un coltellino affilato e infilate in ognuna uno stuzzicadenti (se necessario accorciateli).
● **3** Legate la corona con un anello di spago se avete intenzione di appenderla (può anche essere un centrotavola). Disponete i cavoletti nella spugna alternandoli ai rametti di cipresso. Questa composizione ha lunga durata se appesa all'esterno; se al contrario volete usarla in casa o su scale riscaldate, tenete conto che avrà una vita di 3-4 giorni.

Il Capodanno secondo Knam

SI FESTEGGIA CON UN SOFISTICATO MENU DI PESCE ED ESPLODE A MEZZANOTTE NELLA STRAORDINARIA DOLCEZZA DI UNA SEMISFERA RIPIENA DI LAMPONI E CIOCCOLATO

testi di Daniela Falsitta, foto di Felice Scoccimarro/ Alkèmia, styling di Stefania Aledi



Se pensate che uno straordinario pasticciere non nasconda un abile chef vi state sbagliando. Ernst Knam, il "re del cioccolato", è pronto a dimostrarvi il contrario: "Chi fa i dolci sa cucinare anche le altre portate. Mentre l'opposto è molto più raro, persino tra gli chef stellati". Il motivo? "Farli bene è faticoso". Se pensate che un pasticciere sia un tipo pacioso e teneramente sovrappeso vi state sbagliando ancora. Con la sua parlata teutonica e l'ironia affilata come la lama dei coltelli che lui stesso ha disegnato, Knam non incarna affatto questo stereotipo. Così quando gli chiediamo il menu per un Capodanno col botto, risponde: "Ci vogliono due innamorati, tanto champagne e un bacio di mezzanotte". Eppure nel suo negozio-laboratorio di via Anfossi 10, a Milano, tutto è pronto per accogliere il 2015 con ben altri contorni, anzi con un intero, sofisticato menu di pesce.

> segue a pag. 40

Foto grande: tovaglia con tessuto Tourbilion di Agena, posata Alessi, tovagliolo Driade. Per la sequenza in cucina si ringraziano: WMF, Maxwell&Williams, Lagostina, Le Creuset, Alessi, Kitchen Aid, Pyrex e Tescoma. Indirizzi a pagina 6



Tedesco di origine, ma milanese di adozione, Ernest Knam si è formato nei più grandi ristoranti nel mondo. In Italia è stato maestro pasticcere nella cucina di Gualtiero Marchesi, prima di aprire la sua ormai nota pasticceria in via Anfossi a Milano. Oltre ad aver ricevuto numerosi riconoscimenti e premi internazionali, è noto al pubblico come protagonista del programma televisivo "Il re del cioccolato" e come giudice in "Bake Off Italia".









NIDI DI ZUCCHINA CON TARTARE DI TONNO, MANGO, BARBABIETOLA E UOVA DI SALMONE

PER 4 PERSONE

2 zucchine tagliate sottili con il pelapatate - 150 g di filetto di tonno - 1 mango fresco - 50 g di barbabietola cotta e tagliata a cubetti - 30 ml di olio d'oliva extravergine - 100 g di purea di mango - 20 ml d'olio di sesamo - 100 g di uova di salmone - germogli e fiori commestibili - sale di Maldon - pepe di Sarawack bianco

● **1** Sbollentate le zucchine in acqua salata per 30 secondi, scolatele e arrotolatele formando tre nidi per ogni porzione. Sbucciate e tagliate il mango a cubetti, pesatene 50 g, mescolateli alla barbabietola (tenendo da parte qualche cubetto di entrambi) e al tonno sminuzzato; condite con olio, sale e pepe. Riempite i nidi con il mix preparato.
● **2** Mescolate la purea di mango con l'olio di sesamo. Sormontate i nidi con un cucchiaino di uova di salmone e decorate il piatto con la salsa di mango, i cubetti di mango e barbabietola tenuti da parte, pezzetti di germogli e petali di fiori.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 30 secondi ● 250 cal/porzione

TROPICAL FINGER SANDWICHES

PER 20 PEZZI
40 quadratini di pancarré di 5-6 cm di lato - 160 g di pesce spada affumicato a fettine - 120 g di mango a fette - scarola spezzettata - wasabi - 50 g di formaggio tipo Philadelphia - 80 g di cioccolato Messico 70 % - pepe di Sarawak rosso affumicato

● **1** Stemperate una punta di wasabi con un cucchiaio d'acqua, mescolatelo al formaggio e a un pizzico di pepe.
● **2** Sciogliete il cioccolato a bagnomaria a 31°, stendetelo a 1 mm di spessore su carta da forno. Fate raffreddare e tagliate 20 quadratini leggermente più piccoli del pane; ritagliate della stessa misura anche il mango.
● **3** Componete 20 sandwiches così: pane, formaggio al wasabi spalmato sul pane, scarola, pesce spada, cioccolato, mango, formaggio al wasabi spalmato e pane.

CAPESANTE CON CREMA DI CAROTE E FRUTTO DELLA PASSIONE

PER 4 PERSONE
4 noci di capesante pulite - 100 g di carote pelate - 50 ml di succo di frutto della passione - burro di cacao - sale di Maldon - pepe di Sarawak rosso affumicato

● **1** Lessate le carote finché saranno morbide e frullatele con il succo di frutto della passione per ricavarne una crema vellutata, salate e pepate.
● **2** Cuocete le capesante in una padella antiaderente con poco burro di cacao (potete sostituirlo con olio extravergine d'oliva), un minuto per parte. Salate e servite ogni capasanta su un cucchiaio insieme alla vellutata di carote.

SPIEDINO DI GAMBERI SICILIA IN VELLUTATA DI ALOE VERA E LIME

PER 4 PERSONE
8 code di mazzancolle pulite - 50 ml d'olio extravergine d'oliva - 100 g di formaggio tipo Philadelphia - 35 ml di latte - 30 ml di succo di lime - 40 g di aloe vera semicandita (o cedro) - scorza di lime grattugiata - sale di Maldon - pepe di Sarawak nero

● **1** Incidete il dorso delle mazzancolle e marinatele nell'olio per circa un'ora.
● **2** Saltate le mazzancolle in padella con un filo d'olio per 1 minuto; salate e pepate.
● **3** Scaldate il succo di lime con la scorza grattugiata e l'aloe semicandita, versate in un bicchiere con il latte e il formaggio e inseritevi 2 mazzancolle infilate in uno spiedino.

FACILE
● Preparazione: 1 ora ● Cottura 30 minuti ● 345 cal/porzione





RISOTTO AL SALTO CON TRIGLIE E CITRONNETTE

PER 4 PERSONE
240 g di riso Carnaroli - 50 g di burro - 20 g di scalogno tritato fine - 50 g di parmigiano reggiano grattugiato - 80 ml di spumante Franciacorta - 700 ml di brodo vegetale - la scorza di 1 limone non trattato grattugiata - 4 filetti di triglia - 80 g di burro chiarificato - 50 ml di spremuta di limone - sale di Maldon - pepe di Sarawak bianco

● **1** Fate soffriggere metà del burro, unite lo scalogno e lasciatelo appassire. Fate tostare il riso e sfumate con lo spumante, quindi portate a cottura bagnando con un mestolino di brodo di tanto in tanto. Alla fine il risotto dovrà risultare un po' brodoso. Mantecate con il burro rimasto, il parmigiano e la scorza di limone. Salate e pepate.
● **2** Adagiate i filetti di triglia sul fondo di 4 stampi quadrati con lato di 10-12 cm e 3 cm di altezza e riempite di risotto. Trasferite tutto in frigo.
● **3** Prima di servire, sformate i cubi e scaldateli in una padella antiaderente, prima dal lato della triglia e poi dall'altro, finché risulteranno croccanti. Mescolate energicamente il burro chiarificato e la spremuta e utilizzate questa citronnette per accompagnare il risotto.

MEDIA
● Preparazione 20 minuti + il riposo ● Cottura 25 minuti ● 580 cal/porzione



ROMBO IN CROSTA DI PATATE CON CREMA DI BROCCOLETTI

PER 4 PERSONE
4 filetti di rombo da 120 g l'uno - 2 patate medie sbucciate e tagliate a fette sottilissime - 400 g di broccoletti - 50 ml d'olio extravergine d'oliva - sale di Maldon - pepe bianco di Sarawack

● **1** Salate e pepate ciascun filetto di rombo e copritelo con le fette di patate sistemate in modo che ciascuna copra la precedente per metà.
● **2** Scaldate l'olio in una padella antiaderente e adagiatevi i filetti di rombo tenendo il lato con le patate a contatto con la padella; cuoceteli per 6-7 minuti, girateli con l'aiuto di due palette e proseguite la cottura per altri 3 minuti.
● **3** Lessate i broccoletti in acqua salata per circa 4 minuti. Tenete da parte i più belli per la decorazione e frullate i restanti con un po' di acqua di cottura fino a ottenere una crema vellutata.
Servite il rombo in crosta di patate accompagnato da qualche cimetta di broccoletti e una "pennellata" di crema.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 14 minuti ● 385 cal/porzione







In questa foto: tovaglia con tessuto Rubelli, posata Alessi, tovagliolo Le Jacquard Francais. Nella pagina accanto: per gli antipasti, tovaglia con tessuto Tourbillon di Agena e tovagliolo Fazzini delle linea La Tavola; per il risotto, tessuto Tourbillon di Agena. Indirizzi a pagina 6



ROSSO STRATIFICATO CON CREMOSO AL CIOCCOLATO, LAMPONI, CROCCANTINO E MARQUISE

PER 4 PORZIONI
PER LA MARQUISE AL CACAO
35 g di tuorli d'uovo - 75 g di albume - 45 g di zucchero a velo - 10 g di cacao in polvere - 1 buccia d'arancia non trattata grattugiata - 5 g di fecola di patate

● Montate i tuorli con 35 g di zucchero a velo. Montate l'albume con lo zucchero a velo rimasto. Unite i due composti e aggiungete il cacao, la buccia d'arancia e la fecola setacciati. Stendete la massa ottenuta su un foglio di carta da forno e infornate a 220° per circa 12 minuti.

PRALINE AL LAMPONE

PER 90 PRALINE
per gli stampi: burro di cacao rosso - cioccolato bianco
per la ganache: 60 g di zucchero - 20 g di destrosio - 30 g di glucosio - 300 g di purea di lamponi - 30 g di burro cacao Mycryo - 20 g di burro anidro - 20 g di sorbitolo - 130 g di cioccolato al latte - 30 g di cioccolato fondente

● **1** Spruzzate degli stampi da cioccolatini da 10 ml con burro di cacao rosso e "fate la camicia", ovvero stendete un leggero strato su fondo e bordi, di cioccolato bianco fuso. Mescolate in una casseruolina tutti gli zuccheri con un goccio d'acqua e mettete sul fuoco fino a ottenere un caramello chiaro.
● **2** Unite la purea di lamponi e cuocete per altri 2-3 minuti. Togliete dal fuoco e portate a 50°. Raccogliete in un recipiente i 2 cioccolati, il Mycryo, il sorbitolo e il burro anidro e versatevi il composto di lampone. Emulsionate e fate raffreddare. Con l'aiuto di un sac à poche riempite gli stampi e lasciate cristallizzare. Chiudete gli stampi stendendo altro cioccolato bianco fuso, con l'aiuto di una spatolina.

ELABORATA ● Preparazione 20 minuti + il riposo ● Cottura 15 minuti ● 29 cal/cadauna



> segue da pag. 36

Lo si può acquistare pronto (info: www.eknam.com) o cucinare da soli con le ricette di questo servizio. Si comincia con finger food e antipasti-gioiello, si continua con un risotto gustoso. "Dovrei chiamarlo il cubo di Knam", sorride lo chef mentre rosola la sua scultura di riso e triglie. "Aver lavorato con Gualtiero Marchesi mi ha insegnato il valore della semplicità: è meglio togliere che aggiungere". Se però si parla di ingredienti, il menu salato è prezioso e ricercato quanto i meravigliosi dolci. E se la cupola rossa servita per dessert racchiude, tra gli altri, Elisir e Alkermes provenienti dalla secentesca Officina di Santa Maria Novella (www.smnovella.it) gli altri piatti sono profumati con pepe di Sarawak "che non è piccante, sa di legna affumicata e di fiori", sale di Maldon e wasabi. Immancabile, a fine pasto, una pralina, ma il cioccolato occhieggia pure dal finger sandwich: "è l'ingrediente che amo di più", ammette, "e fa anche bene. Una ricerca australiana ha stabilito che per diminuire il rischio di infarto dovremmo mangiarne almeno 8 grammi al giorno con un contenuto di cacao minimo del 70%". Lo metteremo, senza molta fatica, tra i buoni propositi per l'anno nuovo.

PER LA BAGNA
75 g di Elisir di Rose dell'Officina Profumo Farmaceutica di S. Maria Novella - 75 g di Alkermes dell'Officina Profumo Farmaceutica di S. Maria Novella - 50 g sciroppo di ibisco

● Mescolate gli ingredienti e bagnate la marquise spennellandola delicatamente.

PER LA GELATINA DI LAMPONI
150 g di purea di lamponi - 30 g di zucchero - 15 g di succo di limone fresco - 5 g di gelatina in fogli

● Mettete la gelatina in acqua fredda e fatela sciogliere nella purea di lamponi con zucchero e succo di limone. Versate il composto in 4 vassoi quadrati con lato di 10 cm.

PER IL CREMOSO AL CIOCCOLATO
50 g di latte fresco - 5 g di glucosio - 0,5 g di gelatina in foglio - 95 g di cioccolato Sao Thomè 70 % Callebaut - 100 g di panna fresca 35 % - 1 stecca di vaniglia Tahiti

● Lasciate in infusione la panna 24 ore con la stecca di vaniglia aperta.

Filtrate e montate la panna. Scaldate il latte a 80° e versate sul cioccolato. Unite la gelatina ammorbidita in acqua fredda e il glucosio. Mescolate bene e unite la panna montata.

PER LA GLASSA DI LAMPONI
375 g di purea di lamponi - 50 g di zucchero semolato - 55 g di glucosio - 15 g di succo di limone fresco - 10 g di gelatina in fogli

● Mettete la gelatina in acqua fredda e fatela sciogliete nella purea di lamponi, zucchero, glucosio e succo di limone. Raffreddate a 35°.

PER LA SALSA DI LAMPONI ELISIR DI ROSE
50 g di purea di lamponi - 10 g di Elisir di Rose dell'Officina Profumo Farmaceutica di S. Maria Novella - 0,5 g di gelespessa (sostanza addensante)

● Mescolate tutti gli ingredienti e teneteli al fresco fino all'utilizzo.

PER COMPLETARE IL DOLCE
125 g di lamponi freschi

● Riempite 4 stampi in silicone di forma semisferica e diametro di 8 cm con le diverse preparazioni alternandole in questa sequenza: la marquise (tagliata nella misura adatta a rivestire la superficie dello stampo), la gelatina di lamponi, i lamponi freschi (tenetene da parte qualcuno per la decorazione) e il cremoso al cioccolato. Fate raffreddare bene in frigorifero (o nell'abbattitore se lo possedete). Sformate e glassate con la glassa ai lamponi tenuta a 35°. Mettete il dolce sul piatto e decorate con la salsa e i lamponi freschi tenuti da parte.

MOLTO ELABORATA ● Preparazione 2 ore minuti + il riposo ● Cottura 20 minuti ● 1100 cal/porzione



In questa foto e a sinistra: tovaglia con tessuto Rubelli e tovagliolini Marina C. Indirizzi a pagina 6

Tutti gli ingredienti speciali citati in questo servizio si possono acquistare nei negozi che riforniscono le pasticcerie oppure online.



Cotechino superstar

DA SEMPRE È IL PROTAGONISTA DEL MENU DI SAN SILVESTRO. DALLA PATRIA STORICA IN EMILIA, TOUR GOLOSO NEGLI ALTRI SUOI LUOGHI D'ELEZIONE

di Paola Mancuso, ricette di Claudia Compagni, foto di Alkèmia, stylist Stefania Aledi



Qui accanto, la preparazione del tipico cotechino "vescichetto" nel salumificio Santini, vicino Cremona. In basso, l'asciugatura dei cotechini nel salumificio Squizzato, in provincia di Venezia. Indirizzi a pagina 6



Viene prodotto soprattutto da novembre in poi, nel più tradizionale periodo della lavorazione della carne di maiale, e arriva puntuale sulla tavola delle feste, dove trionfa in particolare nel menu di San Silvestro come must imprescindibile. A distanza di 500 anni dalla sua creazione, il cotechino, il più famoso tra tutti gli insaccati da cuocere, continua ad ammaliare i palati più esigenti. Lo conferma la Coldiretti, che l'anno scorso ha registrato un aumento degli acquisti del 9 per cento, per un consumo totale di oltre 6 milioni di chili tra cotechini e zamponi, parenti stretti accomunati dall'analogo impasto insaccato in forme diverse. E c'è di più: sempre secondo Coldiretti, la preferenza di 3 italiani su 4 è andata al cotechino, consumato in quantità doppie rispetto al "fratello". Il trend del ritorno ai piatti della tradizione "made in Italy" non è il solo responsabile di questo rinnovato interesse. Il cotechino, infatti, conserva la propria vitalità perché ha saputo adeguarsi al mutamento dei gusti: più delicato rispetto a quello prodotto fino a qualche decennio fa (-33 per cento di grassi), ma certamente non meno goloso.
L'epicentro della produzione del cotechino è l'Emilia Romagna, dove il salume di origine modenese è tutelato dall'Igp, con un disciplinare che abbraccia anche alcune provincie della Lombardia e del Veneto (www.modenaigp.it). Tuttavia, le differenti tradizioni territoriali e l'estro dei maestri salumai rendono il panorama di questa specialità molto diversificato.

> segue a pag. 45



Insalata calda con uva e cotechino
pag. 44

INSALATA CALDA CON UVA

PER 4 PERSONE
300 g di "muset" (o altro cotechino) cotto - 1 grappolino di uva rosata - 4 grossi scalogni - 1 cuore di insalata riccia - 4 cucchiai di aceto balsamico - zucchero di canna - 4 fettine di pane di segale - 1,5 dl di brodo vegetale - 1 foglia d'alloro - 20 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sgranate l'uva, lavatela e pelate parzialmente gli acini. Sbucciate gli scalogni, tagliate ognuno in 4 spicchi e stufateli dolcemente in una padella antiaderente con il burro, il brodo, l'alloro e 1 cucchiaio di zucchero di canna. Quando il brodo è quasi del tutto evaporato lasciateli leggermente caramellare, eliminate l'alloro e teneteli in caldo.
● **2** Spezzettate l'insalata, lavatela e asciugatela. Fate ridurre l'aceto balsamico della metà su fiamma vivace e emulsionatelo con 3 cucchiai di olio, una presa di sale e una macinata di pepe.
● **3** Tagliate il "muset" (o il cotechino) a fette sottili e disponetele nei piatti con l'insalata, l'uva e gli scalogni. Condite con la vinaigrette tiepida preparata e accompagnate con il pane tagliato a bastoncini.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 10 minuti** ● **360 cal/porzione**

FAGOTTINI DI RADICCHIO

PER 4 PERSONE
12 foglie grandi di radicchio di Treviso - 500 g di cotechino con la lingua (o altro cotechino) cotto - 50 g di mollica di pane fresco - 1 tuorlo - 2 scalogni - 2 foglie di salvia - 30 g di parmigiano reggiano grattugiato - 2 dl di brodo vegetale - 2 cucchiai di aceto di vino rosso - 20 g di burro - sale - pepe

● **1** Sbucciate gli scalogni e tagliateli a fettine. Sciogliete 5 g di burro in un padellino antiaderente, unite gli scalogni, la salvia e 1/2 dl di brodo e cuoceteli su fiamma bassissima, coperti, per 5-6 minuti.
● **2** Eliminate la pelle del cotechino, riducetene 300 g a tocchetti e riuniteli nel mixer con la mollica, il tuorlo, gli scalogni intiepiditi, 1 presa di sale e 1 macinata di pepe; frullate fino a ottenere un composto grossolano.
● **3** Scottate le foglie di radicchio per qualche istante in 1 l d'acqua in ebollizione mescolata con l'aceto, scolatele e stendetele ad asciugare su carta da cucina. Incidete la parte bianca del radicchio per circa 5 cm, farcite le foglie con il composto preparato e chiudetele a pacchettino. Trasferitele in una pirofila con il brodo e il burro rimasti, cospargetele con il parmigiano e cuocete nel forno già caldo a 180° per circa 20 minuti. Guarnite con il cotechino rimasto a fettine e servite.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 30 minuti** ● **360 cal/porzione**

VELLUTATA CON RAGÙ DI COTECHINO

PER 4 PERSONE
800 g di carote - 1 piccolo porro - 1/2 l di brodo vegetale - 300 g di cotechino vaniglia (o altro cotechino) cotto - 1 cuore di sedano - 10 g di farina - 2 rametti di timo - 30 g di burro - sale - pepe

● **1** Raschiate e spuntate le carote, lavatele e tagliatele a fettine. Pulite il porro, tenete da parte il cuore centrale e tagliate finemente il resto. Sciogliete 10 g di burro in una casseruola, unite il trito di carote e porro e lasciatelo appassire per 5-6 minuti, mescolando spesso.
● **2** Cospargete con la farina, mescolate, versate il brodo bollente e unite i rametti di timo legati con spago da cucina. Cuocete le verdure parzialmente coperte per 20 minuti, regolate di sale, eliminate il timo e frullate con un mixer a immersione.
● **3** Eliminate la pelle del cotechino e riducetelo a dadini. Tagliate il sedano e il cuore del porro tenuto da parte a fettine sottili e stufate dolcemente in una casseruola con il burro rimasto per 3-4 minuti. Unite i dadini di cotechino, lasciatelo insaporire per 2 minuti e salate. Distribuite la vellutata nei piatti e completate con il ragù e una generosa macinata di pepe.

FACILISSIMA
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 35 minuti** ● **375 cal/porzione**

Vellutata con ragù di cotechino



GLI INDIRIZZI: DOVE COMPRARE IL COTECHINO

SALUMERIA GIUSEPPE GIUSTI 1605
Via Farini 75, Modena, tel. 059 222533
Punto di riferimento in città per il Cotechino Modena Igp, fresco o precotto.

VALPA
S. Felice sul Panaro (Mo), tel. 0535 84204
Azienda produttrice di Cotechino Modena Igp, con spaccio al pubblico.

AMBROGIO SARONNI
Castelvetro Piacentino, tel. 338 6547190
Cotechino cremonese "vaniglia".

MACELLERIA COLLESEI FRANCESCO
Sotto il Salone 11/12, Padova,
tel. 049 8750876
In vendita il tipico cotechino con la lingua del salumificio Squizzato.

SALUMIFICIO A. LOVISON
Via Ugo Foscolo 18, Spilimbergo (Pn),
tel. 0427 2068, www.salumilovison.it
Azienda produttrice del tipico "muset" friulano, con spaccio al pubblico.

In queste pagine, tavolo e posate 100FA Vintage; piatti Ceramiche Fasano, Linea Sette; ciotola Caterina Von Weiss; tovaglie e tovagliolo Society Limonta, Tessitura Toscana Telerie. Indirizzi a pag. 6



Fagottini di radicchio

> *segue da pag. 43*

In sostanza, esistono mille cotechini, uno per ciascun luogo e produttore che ne dà la propria interpretazione, con conce "top secret" che - se prevedono l'utilizzo generalizzato di sale e pepe, con funzione aromatizzante e conservativa - aggiungono poi un proprio mix di spezie (dalla noce moscata ai chiodi di garofano, alla cannella) e vino, bianco o rosso.
Il risultato sono sfumature di gusto differenti a seconda delle carni e delle spezie utilizzate e della loro combinazione, che possono cambiare anche all'interno della stessa area di produzione. Denominatore comune di tutti i cotechini – sempre di derivazione suina - è l'impiego della cotenna (da cui il nome), capace di "legare" l'impasto una volta cotto e conferirgli la caratteristica morbidezza, con texture leggermente vischiosa. La cotenna viene poi amalgamata a grasso di gola e rifilature di parti magre. Per la prevalenza di queste e la ridotta quantità di cotiche, la versione cremonese del cotechino è conosciuta come "vaniglia", per via del sapore dolce e delicato. In Veneto (a conferma dell'antica cultura contadina che prevedeva che del maiale non si buttasse nulla) sopravvive la tradizione di unire all'impasto frattaglie come la lingua. "Dopo la marinatura in spezie e vino bianco friulano, inseriamo la lingua intera nel cotechino al momento dell'insaccamento" spiega Federico Squizzato, titolare dell'omonimo salumificio (www.squizzato.info). Secondo la stessa filosofia, la versione friulana del cotechino, il "muset", prevede l'utilizzo di tagli poveri come guancia e muso del suino. Rustico e speziato, tradizionalmente viene servito con la tipica "brovade", a base di rape bianche macerate in un bagno di vinacce.


BRINDA
con
Maximilian I
&VINCI
Maximilian I
Gran Cuvée
Maximilian
Maximilian I
PRODUCT OF ITALY
Maximilian I
Gran Cuvée
BRUT
Maximilian I
www.cantinasoave.it
propaganda3.it

P@ssione cotechino

VANTO ITALIANO (PAG. 42): ONLINE SI TROVANO IDEE PER USARE GLI AVANZI DEL CENONE E PER CUCINARLO TUTTO L'ANNO

di Barbara Roncarolo



OGGI VI CUCINO COSÌ

Lina è specializzata in preparazioni con la pentola a pressione. Cotechino e lenticchie compresi. Su **oggicucinocosit.blogspot.it** si trovano molti piatti cucinati così, in modo semplice e rapido.



I Pasticci di... Luna

I PASTICCI DI LUNA

Per Maria Giovanna il cotechino è piatto da Capodanno, ma non solo. Infatti sul suo **ipasticcidiluna.com** è ingrediente di un'insalata di ceci da portare in tavola anche fuori dalla stagione classica. Online la conoscono tutti come Luna, siciliana, ingegnere e mamma, con tante idee frizzanti da condividere sul blog.



IN VIAGGIO IN CUCINA

E se per preparare i knödel o canederli si usasse il cotechino al posto dello speck? Silvia ci ha provato e il risultato su **inviaggioincucina.it** è molto appetitoso. In effetti sul suo sito ci sono molte ricette che fanno gola. Basta un click per scoprirle.

FUSILLI AL TEGAMINO

Su **fusillialtegamino.blogspot.it** Natalia parla di cotechino e zampone, pensando ai consigli del dopo festa. Gli avanzi si possono riutilizzare in modo creativo, per esempio per farcire appetitosi fagottini di sfoglia (foto).





Peppe ai Fornelli

PEPPE AI FORNELLI

L'anno scorso a casa di Peppe erano avanzate 4 fette di cotechino ed erano guardate con diffidenza da tutti. «Cosa ne facciamo?» pensavano in famiglia, sazi per i cenoni ma intenzionati a non sprecare cibo. La soluzione è nel ripieno degli agnolotti, su **peppeaifornelli.blogspot.it**.



OGNI RICCIO UN PASTICCIO

Il cotechino su **ogniriccio unpasticcio.com** si cucina tutto l'anno, persino ad agosto. Figuriamoci a Capodanno! Su questo sito goloso alla consolle ci sono Erica, che cucina e scrive, e Gabriele che dà la giusta veste grafica ai piatti.

Ogni riccio un pasticcio
Love for Food

Segnalateci il vostro blog e le vostre foto. Siamo anche su Twitter e Instagram (@salepepe_it): vi aspettiamo!



Anatra sublime

UNA CARNE ROSSA, SUCCULENTA E VERSATILE, PER INTERPRETAZIONI DI SQUISITA ELEGANZA

a cura di Francesca Romana Mezzadri, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Alessandra Salaris

Terrina con uvetta e pistacchi
pag. 54

Tovaglia petrolio Limonta Society, tovagliolo Madame Gioia, calici in vetro Nella Longari, posate Zara Home. Nella pagina accanto, piatto portata Madame Gioia, calici in vetro, brocca a forma di zucca in ottone e posate in peltro Mercatino Penelope, tovagliolo in lino Society. Indirizzi a pagina 6



ANATRA AL FORNO CON RIPIENO DI PANE, AMARETTI E FRUTTA DISIDRATATA

PER 8 PERSONE
1 anatra eviscerata (1,5 kg circa) - 1 fegato d'anatra - 4 scalogni - 8 fette di pancarré - 8 amaretti - 50 g di mirtilli rossi disidratati - 6 albicocche disidratate - 2 uova - 50 g di parmigiano reggiano grattugiato - 1 foglia di salvia - 2 rametti di rosmarino - 1 bicchierino di brandy - olio extravergine - sale - pepe

● **1** Tritate gli scalogni e fateli appassire con un filo d'olio. Unite il fegato a pezzetti e rosolatelo per qualche minuto con sale, pepe, 1 rametto di rosmarino e la salvia. Togliete le erbe e tritate il fegato. Raccogliete nel mixer il pancarré, gli amaretti e il parmigiano e riducete tutto in briciole. Incorporate al composto le uova, il fegato, i mirtilli, le albicocche a pezzetti e regolate di sale e pepe.
● **2** Fiammeggiate, sciacquate e asciugate l'anatra, salatela internamente e farcitela con parte del composto, riempiendola bene. Chiudete l'apertura dell'anatra con il rametto di rosmarino rimasto. Formate con il ripieno avanzato un cilindro di 5-6 cm di diametro e avvolgetelo in un foglio di carta da forno e poi nell'alluminio.
● **3** Rosolate l'anatra in una padella con un filo d'olio, dorandola in modo uniforme. Trasferitela in una pirofila, bagnatela con il brandy e proseguite la cottura in forno a 180° per 1 ora, irrorandola di tanto in tanto con il fondo di cottura. A metà tempo, mettete in forno anche il cartoccio con il ripieno avanzato. Servite l'anatra con le fette di ripieno decorando, se vi piace, con rametti di rosmarino, mirto e mirtilli rossi.

MEDIA
● Preparazione 30 minuti ● Cottura 1 ora e 15 minuti ● 715 cal/porzione



BOCCONCINI AL GINEPRO CON TORTINO DI TOPINAMBUR E CHIPS DI VERZA

PER 4 PERSONE
800 g di anatra disossata, con la pelle - 300 g di topinambur - 100 g di robiola - 2 uova - 25 g di parmigiano reggiano grattugiato - 1 dl di vino rosso - 1/2 spicchio d'aglio - 6 bacche di ginepro - 1 bicchierino di gin - 2 foglie di verza - 1 mazzetto di timo - noce moscata - amido di mais - olio extravergine d'oliva - burro - sale - pepe

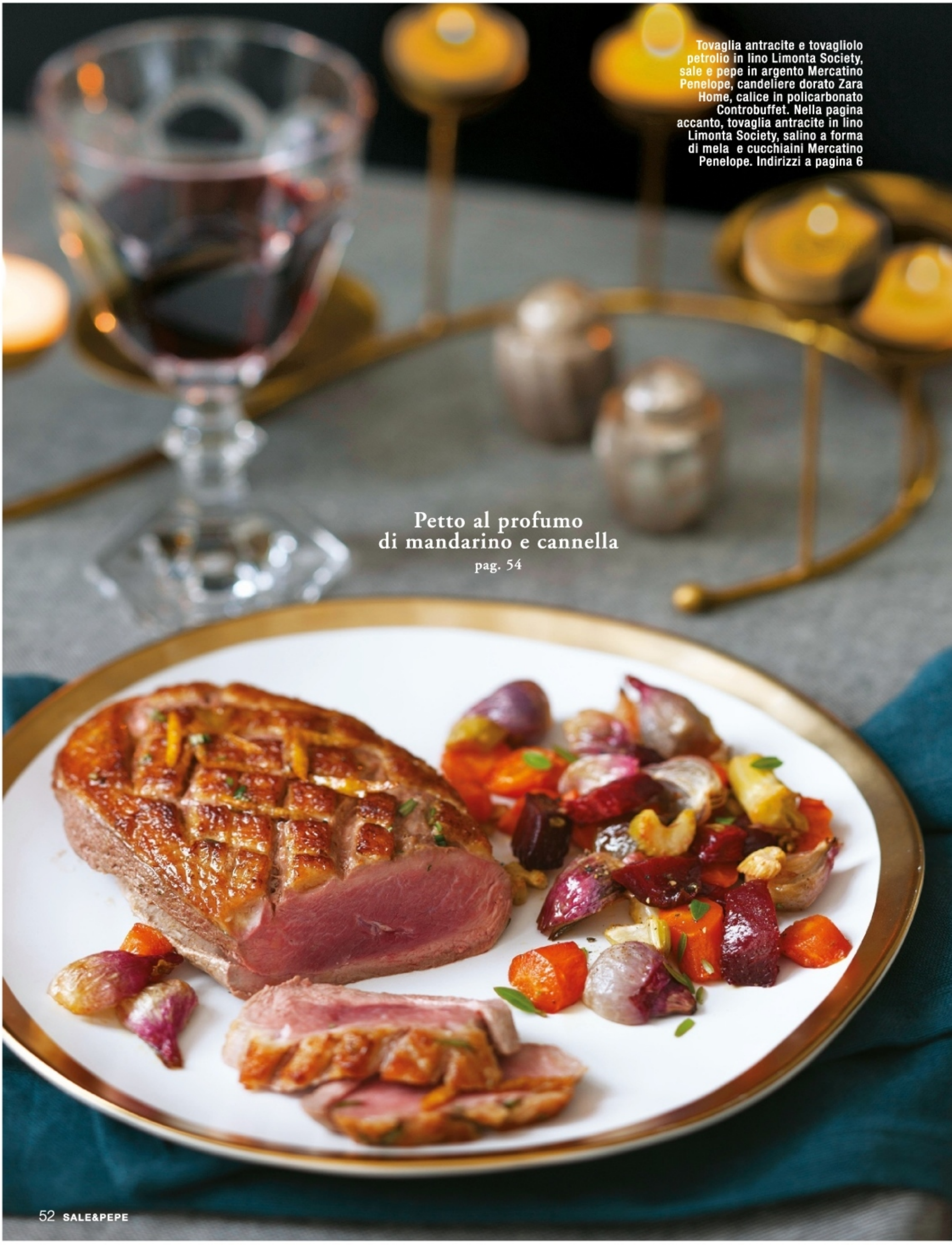
● **1** Tagliate l'anatra in pezzi regolari e marinateli per 1/2 ora con il gin, il vino, le bacche di ginepro pestate, qualche ciuffetto di timo e l'aglio. Pelate i topinambur, lessateli, frullateli e incorporatevi le uova, la robiola, il parmigiano, un pizzico di sale, pepe e noce moscata. Versate il composto in 4 anelli (circa 10 cm) imburrati, sistemati su una placca foderata con carta da forno, e cuocete a 170° per 20-25 minuti. Sfornate e tenete in caldo i tortini.
● **2** Tagliate le foglie di verza a pezzetti, spennellateli con pochissimo olio, cospargeteli con un pizzico di sale e pepe e cuoceteli per 5-6 minuti nel forno ventilato, a 200°, finché saranno dorati e croccanti.
● **3** Sgocciolate la carne dalla marinata e rosolatela in una casseruola con pochissimo olio. Cuocete per 7-8 minuti, rigirando e bagnando con poca marinata. Unite al fondo di cottura 1/2 cucchiaino da caffè di amido di mais, sciolto in 1 cucchiaio di acqua fredda, e mescolate per far addensare un po' il sughetto. Servite l'anatra con i tortini di topinambur tiepidi e le chips di verza.

MEDIA
● **Preparazione 40 minuti + il riposo ● Cottura 40 minuti ● 840 cal/porzione**



Cosce laccate con verdure amare
pag. 54

Tovagliolo petrolio in lino Limonta Society, piatto con decori dorati, candeliere a fiore in ottone, posate in peltro, calice in vetro Mercatino Penelope, candela oro Ceratina. Nella pagina accanto, tovagliolo petrolio, Limonta Society, tovagliolo in lino Madame Gioia, ferma tovagliolo in argento Mercatino Penelope, calici in vetro Nella Longari. Indirizzi a pagina 6



Tovaglia antracite e tovagliolo petrolio in lino Limonta Society, sale e pepe in argento Mercatino Penelope, candeliere dorato Zara Home, calice in policarbonato Controbuffet. Nella pagina accanto, tovaglia antracite in lino Limonta Society, salino a forma di mela e cucchiaini Mercatino Penelope. Indirizzi a pagina 6

Petto al profumo di mandarino e cannella

pag. 54

PETTO AFFUMICATO CON INSALATA DI RADICI E SALSA ALLA SENAPE

PER 4 PERSONE
220 g di petto d'anatra affumicato - 1 porro - 1 gambo di sedano - 2 meline Annurca - 1 cucchiaino colmo di senape media - 1 cavolo rapa - 1 batata (patata dolce) - 100 g di chicchi di melagrana - 40 g di spinacini novelli - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Affettate il porro, pulite e tritate grossolanamente il sedano e soffriggeteli con pochissimo olio e un pizzico di sale per qualche istante. Unite un mestolino di acqua calda, coprite e cuocete per 5-6 minuti, quindi aggiungete le mele, private del torsolo e tagliate a tocchetti, e lasciatele ammorbidire. Trasferite nel bicchiere del frullatore a immersione, unite la senape e riducete in crema, aggiungendo ancora un po' di acqua se la salsa dovesse risultare troppo densa.
● **2** Pelate la batata, sciacquate il cavolo rapa e tagliate entrambi a fettine sottili con una mandolina. Mescolateli in una insalatiera con le foglie degli spinacini e condite con sale, pepe e poco olio.
● **3** Allargate le fettine di petto d'anatra affumicato su una placca coperta di carta da forno e passatele nel forno tiepido (circa 80°) per un paio di minuti, perché prendano appena un po' di calore. Servitele con le verdure e i chicchi di melagrana, accompagnando con la salsa alla senape.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **255 cal/porzione**





TERRINA CON UVETTA E PISTACCHI

PER 8 PERSONE
2 petti d'anatra (circa 500 g l'uno) - 1 albume - 1/2 spicchio d'aglio - 2 cipollotti - 60 g di uvetta - 60 g di pistacchi spellati - 1 mazzetto di timo - 1/2 foglia di alloro - 150 g di lardo affettato non troppo finemente - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tritate i cipollotti e fateli appassire in una padella con pochissimo olio e un pizzico di sale. Spellate i petti d'anatra, tagliate la carne a dadi di un paio di cm e tritatene metà nel mixer, azionandolo a impulsi. Amalgamate la carne macinata, quella a dadi, l'albume leggermente sbattuto, i cipollotti, l'uvetta e i pistacchi. Insaporite con sale, pepe e un trito finissimo di timo e alloro.
● **2** Foderate uno stampo da terrina, da 1 litro circa di capacità, con un foglio di carta da forno bagnata e strizzata, quindi rivestitelo con le fettine di lardo, lasciandole debordare, e riempitelo con il composto, pressandolo bene. Ripiegate sul composto le fettine di lardo, coprendolo bene.
● **3** Avvolgete interamente lo stampo in un foglio di alluminio e cuocete nel forno a 160° per 40 minuti. Lasciate raffreddare prima di sformare e servire la terrina a fette, se vi piace decorata con alloro fresco.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 45 minuti** ● **415 cal/porzione**



COSCE LACCATE CON VERDURE AMARE

PER 4 PERSONE
4 cosce d'anatra (circa 250 g l'una) - 1 cipolla - 1 foglia di alloro - 4 cucchiai di miele - 1 bicchierino di sherry secco - 2 cucchiai di salsa di soia - 1/2 spicchio d'aglio - 2 cespi di radicchio trevisano tardivo - 1/2 cespo di puntarelle - 8 ravanelli - 1 mazzetto di timo - olio extravergine d'oliva - sale- pepe

● **1** Rifilate le cosce d'anatra e legatele con qualche giro di spago da cucina, per mantenerle in forma. Rosolatele in una casseruola con un filo d'olio, facendole colorire da tutti i lati. Eliminate un po' del grasso che si raccoglierà sul fondo della casseruola e unite la cipolla tritata e l'alloro. Fate cuocere per una ventina di minuti.
● **2** In una ciotola emulsionate il miele, lo sherry e la salsa di soia. Trasferite le cosce in una teglia, irroratele con l'emulsione e proseguite la cottura per 15-20 minuti in forno a 180°, rigirando di tanto in tanto i pezzi e controllando che non brucino.
● **3** Intanto, pulite le verdure e tagliatele a pezzi. Strofinate una padella con il 1/2 spicchio d'aglio, scaldatevi un filo d'olio e saltatevi le verdure con qualche fogliolina di timo. Salate, pepate e togliete dal fuoco quando le verdure saranno ancora ben croccanti. Servite le cosce d'anatra, velate con il sughetto, con il loro contorno di verdure.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 50 minuti** ● **650 cal/porzione**



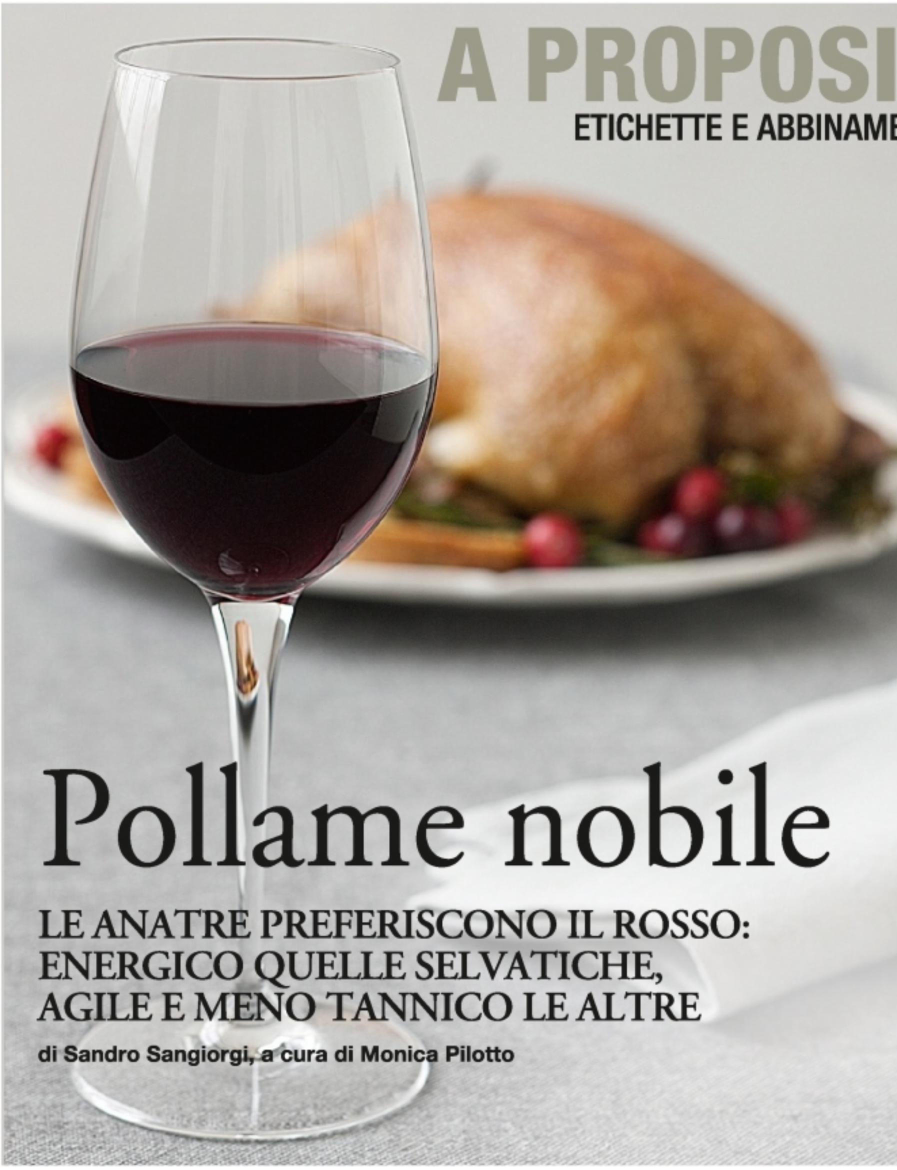
PETTO AL PROFUMO DI MANDARINO E CANNELLA

PER 4 PERSONE
1 petto d'anatra (circa 600 g) - 1 barbabietola cruda - 6 carote - 2 costole di sedano - 12 piccoli scalogni - 1 rametto di rosmarino - 1 rametto di mirto - 1/2 cucchiaino di cannella in polvere - 1/2 mandarino non trattato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Incidete la pelle del petto con tagli a croce e cospargetelo con un trito preparato con la scorza del mandarino, rosmarino e mirto, mescolato con la cannella. Avvolgete la carne in un largo foglio di pellicola e fatela marinare 10-15 minuti.
● **2** Pelate le carote e la barbabietola, pulite il sedano e tagliateli a cubetti. Sbucciate gli scalogni e tagliateli a spicchi. Raccogliete tutte le verdure in una teglia, conditele con olio, sale e pepe e cuocetele in forno ventilato a 200° per 20-25 minuti.
● **3** Togliete la pellicola alla carne. Scaldate un filo d'olio in una padella antiaderente e rosolatevi il petto d'anatra per 4-5 minuti sul lato della pelle e 3 minuti sull'altro lato, senza schiacciarlo né forarlo (per evitare schizzi, potete coprire il tegame con un coperchio o un paraschizzi).
● **4** Una volta cotto, avvolgete il petto in un foglio di alluminio e lasciatelo riposare per qualche minuto prima di tagliarlo, in modo da dare il tempo ai succhi di ridistribuirsi nella carne. Tagliatelo a fettine oblique e servitelo con le verdure al forno.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + il riposo** ● **Cottura 30 minuti** ● **580 cal/porzione**


Soia EDAMAME
Per trovare il benessere non serve andare lontano.
OROGEL
360°
OROGEL
il Benessere
Naturalmente ricca di fibre, di proteine e di folati
Fonte naturale di sali minerali
PRONTA IN POCHI MINUTI
ANCHE IN MICROONDE
Soia EDAMAME
PRODOTTO ESCLUSIVO
DALLE FERTILI
PIANURE DEL PO
NO OGM
Ideale come contorno
Perfetta come ingrediente per le tue ricette
Tutta italiana, no OGM
Naturalmente ricca di fibre, proteine e isoflavoni
Edamame: un piccolo seme ricco di benessere.
La soia Edamame ha origini antichissime ed è consumata da secoli in Cina e Giappone. È un prodotto ideale per impreziosire qualsiasi ricetta: è ottima saltata in padella da sola, per arricchire pasta o riso, per ogni tipo di zuppa e contorno. Orogel ti offre l'unica soia Edamame coltivata esclusivamente in Italia.
OROGEL
Buono per natura.
Nei migliori supermercati.



Pollame nobile

LE ANATRE PREFERISCONO IL ROSSO: ENERGICO QUELLE SELVATICHE, AGILE E MENO TANNICO LE ALTRE

di Sandro Sangiorgi, a cura di Monica Pilotto

ALLEVATE O SELVATICHE

La suddivisione in specie della grande famiglia delle anatre è utile per capire come accostare il vino, viste le diversità di habitat, dimensioni, peso e abitudini alimentari di questa categoria gastronomica conosciuta come "pollame nobile". Gli allevamenti cercano di riprodurre le condizioni naturali, tuttavia è inevitabile una differenza di sapore rispetto agli esemplari selvatici che, a parità di ricette, richiedono vini dal gusto più profondo. Se per la preparazione "all'arancia" cuciniamo un'anatra selvatica, apriamo un Cabernet Sauvignon dei Colli Euganei; nel caso sia un esemplare addomesticato, è appropriato un più agile Cabernet Franc ottenuto nel medesimo territorio.

SPIEDO, TEGAME O FORNO

Un'altra discriminante è il sistema di cottura: se usiamo lo spiedo, parte del grasso si perde, così bastano vini rossi decisi nell'acidità ma non molto tannici, come il Teroldego; quando le ricette sono al tegame o al forno è più sensibile la sensazione unta dovuta alla fusione tra condimento e grasso dell'animale che richiede una maggiore astringenza, come quella di un elegante Barbaresco. Cerchiamo di capire come comportarci con le principali specie osservate in Italia. La piccola alzavola, celebre per la sua attitudine a tuffarsi, ha un sapore forte e una polpa serrata da cui scaturisce una lunga persistenza gustativa che, a sua volta, richiede un rosso energico e presente come il friulano Schioppettino. Il germano reale è più grande e più diffuso dell'alzavola: la sua carne, grassa e dolce, adatta a realizzare paté, merita la vitalità di un Chianti Classico di Lamole. La grande anatra muta, importata dal Sudamerica, è allevata in Europa dal Settecento: la sua fibra è densa e cedevole, dal gusto meno spiccato, e si adatta a essere preparata con altri ingredienti che richiedono rossi complessi come il Donnaz.

Foto di Michele Tabozzi



SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO

Az. Agr. Antico Broilo, Prepotto (UD), 0432 713082; 35 €. Tra i profumi speziati spicca il sentore di pepe verde, e deve la sua bellezza alla vitalità gustativa che restituisce l'anima calcarea del terroir friulano; quando è prodotto con amore dona una generosa partecipazione gustativa da spendere sull'anatra al forno e sul petto al mandarino (pag. 49 e 54).

ROSSO CONERO

Az. Agr. Malacari, Offagna (AN), 071 7207606; 10 €. Ottenuto con montepulciano e sangiovese, si distingue per l'aerea fragranza odorosa che ricorda il mare e il bosco e per un sapore equilibrato e continuo, da spendere sull'anatra servita in antipasti, affumicata, o sulle cosce laccate (pag. 53 e 54).

DONNAS VALLÉE D'AOSTE

Caves Cooperatives de Donnas, Donnas (AO), 0125 807096; 12 €. Le uve sono ottenute da vecchi vigneti che forniscono un vino profondo e complesso, meno estroverso al naso ma con uno sviluppo del sapore che non teme il confronto con piatti sontuosi e con i bocconcini al ginepro con tortino di topinambur (pag. 50).

CHIANTI CLASSICO

Podere Castellinuzza, Greve in Chianti (FI), 055 8549052; 11 €. Unisce il profumo della ciliegia croccante con un gusto teso e severo, così autorevole da evocare la forza del Sangiovese, interprete dell'accostamento con le ricette ricche come la terrina con uvette (pag. 54).

Tajarin al sugo di carne

UN PIATTO MITICO DELLA CUCINA PIEMONTESE CHE SPOSA LA FRAGRANZA DELLA PASTA FRESCA CON CONDIMENTI DI TRADIZIONE

di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Farina bianca e uova.... tante uova. L'antica sapienza contadina delle Langhe, ed è qui che hanno avuto i natali i tajarin, ha saputo trasformare la pasta casalinga tipica di tante regioni, in una specialità ricca di sapore e di colore, proprio arricchendo l'impasto di tuorli d'uovo. Si può aggiungere un filo di olio, ma mai acqua, occorrono poi braccia robuste per lavorare la pasta e tirarla in una sfoglia sottilissima con esperti movimenti di "pressia", un lungo e robusto matterello, e un abile lavoro di mani e

> segue a pag. 60





1



2



3



4

LA PREPARAZIONE

PER 6 PERSONE
per la pasta: 400 g di farina bianca 00 - 2 uova intere - 6-7 tuorli - 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva - farina per la lavorazione - sale
per il sugo: 1 kg di noce di vitello - 50 g di burro - 6 fettine di pancetta - 1/2 bicchiere di passata di pomodoro - 1 rametto di rosmarino - 1 spicchio d'aglio - brodo - abbondante parmigiano grattugiato - sale - pepe

● **1** Disponete la farina sulla spianatoia, fate la fontana, raccogliete al centro le uova e i tuorli, unite un pizzico di sale e l'olio, mescolate e impastate; lavorate la pasta fino a renderla liscia e compatta; avvolgetela in pellicola e lasciatela riposare per qualche minuto. ● **2** Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata in una sfoglia dello spessore di un paio di mm. ● **3** Infarinate leggermente la sfoglia, poi arrotolatela morbidamente e tagliatela in tagliolini della larghezza di 3-4 mm, allargandoli man mano su un telo infarinato. ● **4** Preparate il sugo: praticate nella carne qualche piccola incisione e introducetevi ciuffi di rosmarino, filettini di aglio e metà della pancetta tagliata a listarelle. ● **5** Tritate la rimanente pancetta e fatela soffriggere in una casseruola con il burro. ● **6** Unite la carne, fatela rosolare da tutte le parti, salate, pepate, bagnate con un mestolo di brodo caldo e la passata e proseguite la cottura per un'ora abbondante unendo, se necessario, altro brodo. ● **7** A cottura ultimata scolate la carne e tenetela da parte. Passate il sugo al setaccio, raccoglietelo in una casseruolina e mantenetelo su fiamma bassa. ● **8** Lessate i tajarin, scolateli e conditeli con il sugo e il parmigiano. Servite l'arrosto come secondo piatto.



5



6



7



8



LA PAROLA ALL'ESPERTA
Risponde alle nostre curiosità Laura Casorzo, maestra di cucina dell'AICI, l'associazione delle insegnanti di cucina italiana. La anima una grande passione per l'arte culinaria che completa l'attività principale di biologa specializzata in genetica medica presso l'Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico di Candiolo-Torino.
Anche oggi i tajarin si preparano con molti tuorli? I puristi della cucina langarola utilizzano fino a 30-40 tuorli, per ogni chilo di farina, ma le variabili sono tante e possono dipendere dal tipo di farina e dalla sua capacità di assorbimento.
Qual è la fase più delicata della preparazione? Il momento di stendere la sfoglia, che deve essere molto sottile. Ho avuto modo di constatarlo durante un mio corso di cucina che aveva per tema questo piatto. Le difficoltà più vistose erano proprio nella stesura a mano della sfoglia con il mattarello e nel taglio al coltello dei tagliolini.
Quali sono i suoi suggerimenti? È importante imparare a capire quando la sfoglia è sottile al punto giusto e a"sentire" al tatto quando è al grado di asciugatura idoneo al taglio, quindi provare fino ad acquisire la manualità a produrli tutti delle stesse dimensioni.

> segue da pag. 58

di coltello (una volta si utilizzava la "cotela", dalla lama sottile e affilata, ricavata per lo più dalle falci da fieno) per arrotolarla senza farla attaccare e tagliarla poi a fettine strette, il più possibile regolari. Un esercizio di precisione e di velocità che ancora oggi cuochi ed esperte casalinghe praticano senza mai alzare il coltello dalla spianatoia.

Pasta in festa

Considerati da sempre il classico piatto della domenica, nelle famiglie langarole legate alla tradizione, i tajarin sono ancora oggi simbolo di festa, protagonisti indiscussi della tavola natalizia. Anche per la ricchezza e la sapidità dei condimenti. Certo, molti prediligono il semplice burro fuso e formaggio, ricorrendo magari a qualche lamella di tartufo bianco d'Alba per renderli sopraffini. È in questa versione che hanno fatto il giro del mondo e sono approdati negli Stati Uniti con il nome di "tagliatelle con tartufi bianchi" conquistando i palati dei gourmand di New York; e non a caso, sempre con questo nome, sono l'unico piatto piemontese inserito nella guida "Grandi piatti del Mondo" di Robert Carrier. Ma per i più fedeli alla tradizione locale il condimento d'elezione è un sugo a base di fegatini, che, se fatto alla maniera antica, richiede un paio d'ore di lavoro: si chiama "comodino" e si prepara mettendo in pentola olio, burro, lardo, un trito di sedano, carota, cipolla e aglio, prezzemolo, salvia e rosmarino; il tutto va bagnato più volte con piccole aggiunte di vino rosso prima di unire le regaglie di pollo e coniglio a disposizione: i fegatini, le creste, i rognoncini, i cuoricini. Nelle occasioni importanti, comunque, oggi si privilegia un sugo di carne, che offre il doppio vantaggio di portare in tavola dopo un ghiotto primo piatto anche un'eccellente pietanza.

I SUGGERIMENTI DI SALE & PEPE

Vi segnaliamo alcuni locali che propongono, tra le tante specialità, anche questo piatto.

TRATTORIA DELLA POSTA DA CAMULIN
C.so Fratelli Negro 3, Cossano Belbo (Cn), tel. 0141 88126.
Il posto giusto per godere l'autentica cucina di Langa. Tra i primi piatti, cavallo di battaglia i tajarin al ragù, al burro e salvia o ai funghi.

TRATTORIA PAUTASSI
Via Boetti 21, Govone (Cn), tel. 0173 58010.
Il magico paese del Natale, offre un ricco calendario di eventi e angoli gastronomici di grande interesse, tra cui questa piemontesissima trattoria. Qui i tajarin si preparano con 40 tuorli per ogni chilo di farina.

OSTERIA SCANNABUE
Largo Saluzzo 25 H, Torino, tel. 011 6696693.
Il ritrovo bene di una Torino curiosa, un po' alternativa, offre anche grandi piatti di tradizione come i tajarin preparati con soli tuorli e conditi con ragù di coniglio.

ENOMAGOTECA
Via Matteo Pescatore 10 C, Torino, tel. 011 884143.
La cucina, semplice ma di grande livello, propone tajarin, agnolotti e altre specialità, tanta musica e ottimi vini.



BERE GIUSTO
La sostanza dei tajarin è nell'adeguato rapporto tra le uova e la farina, ne scaturisce una sensazione densa che diventa a mano a mano sempre più profonda con l'intervento del sugo d'arrosto; il suadente ed energico Nebbiolo delle Langhe della famiglia Viberti, i cui vigneti sono nelle Rocche di Castiglione Falletto, gratifica la tensione viva della pasta e, a ogni boccone, le restituisce intatto il ricordo della carne.



Antipasti

BRIOCHE FARCITE AL SALMONE, GAMBERI GLASSATI CON GELATINA, PANETTONE GASTRONOMICO CON TRIPLA FARCITURA. ECCO ALCUNE GHIOTTE TENTAZIONI PER DARE INIZIO ALLA FESTE

a cura di Silvia Bombelli,
ricette di Alessandra Avallone,
foto di Stefania Giorgi,
styling di Sara Farina,
scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



Tovagliolo di Scantex, piatto di Emilie Henry. Nella pagina accanto: piatto decorato in vendita da Jannelli&Volpi, lettera smaltata MV% Ceramics Design, piatto di Laboratorio Paravicini. Indirizzi a pagina 6

INSALATA TIEPIDA DI BACCALÀ ALLA RUCOLA E CLEMENTINI

PER 4 PERSONE
250 g di filetto di baccalà dissalato - 1 cuore di sedano - 40 g di rucola novella - 4 clementini - 2 dl di succo di clementini appena spremuto - 1 mazzetto guarnito di timo, prezzemolo e rosmarino - 16 mezze noci - 1/2 cucchiaio di zucchero - 1/2 cucchiaino di paprica dolce - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Mescolate lo zucchero con la paprica e una presa di sale. Tostate le noci in un padellino, cospargete con il mix di zucchero e fate caramellare mescolando. Pulite il baccalà e tagliatelo a fette molto sottili, distribuitele nei piatti individuali in un solo strato. Sbucciate al vivo i clementini, tagliateli a rondelle.
● **2** Affettate sottilmente il sedano, mescolatelo con la rucola e i clementini. Versate il succo dei clementini in una casseruola con il mazzetto guarnito, scaldate a fuoco basso e fate sobbollire per 1 minuto circa.
● **3** Filtrate il succo, salatelo e versatelo sul pesce. Mettete sopra l'insalata, conditela, cospargete con le noci spezzettate, olio e una macinata di pepe.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **245 cal/porzione**



BRIOCHE FARCITE CON SALMONE MARINATO

PER 8 PERSONE
400 g di farina 00 - 1,6 dl di latte - 1 uovo grande - 40 g di burro - 8 g di lievito di birra - 1 cucchiaino di zucchero - sale - 300 g di salmone fresco tagliato spesso - 8 foglie grandi di verza - 1 piccola cipolla di Tropea - 6 cavolini di Bruxelles - 1 limone non trattato - 1 tuorlo - 4 cm di radice di rafano fresca - olio extra vergine di oliva - sale - pepe in grani

● **1** In un'ampia ciotola sciogliete il lievito nel latte con lo zucchero. Unite la farina, il burro a pezzetti, l'uovo sbattuto e 1 cucchiaino di sale. Lavorate energicamente finché la pasta risulta liscia e morbida. Mettetela in una ciotola coperta con la pellicola e lasciate lievitare per 1 ora. Dividete il salmone in 8 dadi, salateli e pepateli. Scottateli brevemente su tutti i lati in una padella antiaderente. Togliete la costa centrale alle foglie di verza, scottatele in acqua bollente salata per 1/2 minuti, scolate, immergetele in acqua ghiacciata e asciugatele con un telo.
● **2** Affettate la cipolla con la mandolina, salatela, conditela con qualche goccia di succo di limone. Distribuite la cipolla sui dadi di salmone e avvolgete ciascuno in mezza foglia di verza. Dividete la pasta in 8 palline, stendetele con le mani, mettete al centro di ognuna 1 dado di salmone e chiudete riformando le palline. Sistematele a corona in una teglia rivestita di carta da forno. Spennellatele con il tuorlo sbattuto insieme a 1 cucchiaino di acqua. Lasciatela lievitare coperta in luogo tiepido per 45 minuti. Cuocete in forno a 190° per mezz'ora.
● **3** Sfogliate i cavolini, cuocete le foglie per 1 minuto in acqua bollente salata, che terrete da parte. Frullate le verze rimaste con 1 cucchiaio di olio, sale e un mestolo dell'acqua dei cavolini. Ricavate dal limone il succo e la scorza, che taglierete a julienne. Fate insaporite la salsa con il succo e il rafano grattugiato. Servite la corona con le foglie di cavolini, la julienne e accompagnate con la salsa.



MEDIA
● **Preparazione 40 minuti + il riposo** ● **Cottura 45 minuti** ● **335 cal/porzione**



Piatto di Maxwell&Williams, posate di Mepra, bicchiere di Bitossi. Nella pagina accanto: piatto di Mikasa, ciotola smaltata di Ceramiche Milesi. Indirizzi a pagina 6

Gamberi glassati con gelatina, pag. 71



Christmas pie, pag. 71

TERRINA DI SOGLIOLA CON CHUTNEY DI MANGO

PER 8 PERSONE
8 filetti di sogliola - 350 g di filetti di merluzzo (o altro pesce bianco come nasello e cernia) - 2 uova - 1 bustina di zafferano - 1 cucchiaio di succo di limone - 1,5 dl di panna fresca - 2 fogli di gelatina - 20 g di burro - 1 mango verde - 1 mango maturo - 2 peperoncini - 2 dl di aceto di riso - 75 g di zucchero di canna - 50 g di cipolla - 2 spicchi di aglio - 15 g di uvette - 10 g di zenzero - sale - pepe in grani



● **1** Tagliate a dadini il merluzzo, lavoratelo nel mixer con le uova, il succo di limone e lo zafferano. Incorporate alla crema ottenuta la panna fresca, unite un po' di sale, una macinata di pepe e mettete la farcia in frigorifero. Imburrate una terrina da 1,2 litri e rivestitela di carta da forno. Salate e pepate i filetti di sogliola. Disponeteli affiancati sul fondo di una terrina da 1,2 litri circa, lasciando fuoriuscire le estremità. Ammorbidite la gelatina in acqua fredda, scolatela e distribuitela omogeneamente sui filetti di pesce.
● **2** Distribuite la farcia sui filetti di sogliola, ripiegate sopra i lembi coprite con un foglio di carta da forno. Cuocete in forno a bagnomaria a 180° per 1 ora. Fate intiepidire, appoggiate sopra un peso e fate riposare in frigorifero per 12 ore.
● **3** Tagliate il mango verde a dadini, salatelo e fatelo riposare in frigorifero per 6 ore. Tritate l'aglio e la cipolla, sciacquate il mango maturo e asciugatelo. Portate a ebollizione in una casseruola lo zucchero, l'aceto e i peperoncini. Aggiungete il trito di aglio e cipolla, il mango preparato e cuocete per 10 minuti. Unite le uvette, spegnete e lasciate raffreddare. Incorporate il mango fresco tagliato a cubetti e lo zenzero a julienne. Sformate la terrina, tagliatela a fette e servitela con il chutney di mango in una ciotolina a parte.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti + il riposo** ● **Cottura 75 minuti** ● **225 cal/porzione**



Piatto Calligraphario di Laboratorio Paravicini, tovagliolo di Scantex, ciotola di Maxwell&Williams. Nella pagina accanto: piattino di Laboratorio Paravicini. Indirizzi a pagina 6



Tagliere di Ferm Living, piatto di Laboratorio Paravicini. Indirizzi a pag. 6

BERE GIUSTO
La soave intonazione mediterranea del Cirò bianco modula il succo degli agrumi, ingrediente ostico per il vino, e si avvicina alla dolce polposità della salsa di mango. Accoglie con garbo la sapidità del baccalà, la tenerezza della sogliola e la tenacia dei crostacei. Il perlage sottile di uno spumante dal piemontese Erbaluce avvolge le morbide ricette dei lieviti, deterge la natura sostanziosa del baccalà, del salmone e delle altre ricche e fragranti componenti.

PANETTONE GASTRONOMICO

PER 8 PERSONE
300 g di farina 0 - 300 g di farina 00 - 2,5 dl di latte - 2 uova - 100 g di burro - 20 g di lievito di birra - 50 g di zucchero- sale.
Per la farcia: 200 g di baccalà lessato - succo di aglio - 1/2 dl di yogurt greco - olio extravergine di oliva - 1 lime - 150 g di gamberetti lessati - 1 cucchiaino di erba cipollina tritata - 5 cucchiai di maionese - 1 presa di curcuma - 1 cucchiaio di succo di limone - 1 cucchiaio di panna - 50 g di uova di trota -1 arancia - 2 cucchiai di succo di pompelmo - 120 g di salmone affumicato - sale e pepe

● 1 Mescolare le 2 farine con lo zucchero, fate una fontana al centro. Sciogliete il lievito nel latte, versatelo al centro della fontana. Mescolate, aggiungete le uova, il burro morbido a pezzetti e 1 cucchiaino di sale. Lavorate sulla spianatoia fino ad avere un impasto morbido e liscio (potete lavorarlo più agevolmente con la planetaria). Fate lievitare per 1 ora coperto da un telo inumidito. Trasferitelo in uno stampo cilindrico da 15 cm di diametro rivestito di carta da forno. Coprite nuovamente e lasciate lievitare ancora per 2 ore. Intanto scaldate il forno a 200° poi abbassate a 180° e cuocete il panettone per 35-40 minuti. Sformatelo e fatelo raffreddare sopra una griglia. Tagliate una base alta 2 cm, un capello (tutta a parte tonda) e 6 fette alte 1 cm.
● 2 Frullate il baccalà con lo yogurt, 1 cucchiaio di olio, qualche goccia di succo di aglio, 1 cucchiaio di succo di lime e la scorza grattugiata di 1/2 lime. Tagliate a pezzetti i gamberetti, mescolate 4 cucchiai di maionese con la curcuma, il succo di limone e la panna. Aggiungete i gamberi, l'erba cipollina, sale e pepe. Sbucciate al vivo l'arancia, tagliatela a fette sottili e salatela leggermentente. Condite il salmone affumicato con il succo di pompelmo.
● 3 Farcite uno strato di panettone con il cocktail di gamberetti, uno con la crema di baccalà e le uova di trota e il terzo con la maionese rimasta, il salmone e l'arancia. Ricomponete il panettone e mettetelo in frigorifero per 1 ora.

MEDIA
● Preparazione 35 minuti + il riposo
● Cottura 40 minuti ● 535 cal/porzione



CHRISTMAS PIE

PER 10 PERSONE
350 g di farina "00" - 35 g di fiocchi di patate - 230 g di burro - 1 cucchiaino di lievito in polvere per torte salate - sale.
Per la farcitura: 300 g di salmone affumicato - 320 g di riso lessato - 3 uova sode - 1 mazzetto di aneto fresco - 1 dl di panna + 1 cucchiaio - 1 dl di yogurt - 1/2 limone - 1 tuorlo
Per la salsa: 200 g di mirtilli rossi freschi o surgelati - 100 g di zucchero - 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata

● **1** In una ciotola mescolate la farina, i fiocchi di patate, il lievito, e 2 prese di sale. Unite il burro a pezzetti, amalgamate con la punta delle dita, aggiungete 1 dl di acqua ghiacciata e impastate. Avvolgete il composto in carta da forno e mettete in frigorifero per almeno 1 ora.
● **2** Schiacciate le uova con la forchetta. Tagliate il salmone a strisce larghe. Unite in una ciotola 1 dl di panna, lo yogurt, il succo del limone e il salmone. Condite il riso con le uova, l'aneto tagliuzzato e la salsa di panna. Stendete 2 dischi di pasta spessi circa 0,5 cm sulla carta da forno. Trasferite il ripieno al centro lasciando un ampio bordo libero. Coprite con il secondo disco, sigillate le sfoglie, ritagliate la pasta in eccesso e utilizzatela per il cordoncino e i numerini decorativi.
● **3** Fate un foro al centro della sfoglia, inseritevi un rotolino di carta da forno, sbattete il tuorlo con un cucchiaio di panna e spennellate la torta. Infornate a 200° per 30 minuti. Intanto cuocete in una casseruola i mirtilli con lo zucchero, la scorza di limone e 1,2 dl di acqua per 15 minuti.

MEDIA
● Preparazione 45 minuti + il riposo ● Cottura 45 ● 495 cal/porzione



GAMBERI GLASSATI CON GELATINA

PER 8 PERSONE
32 code di gamberoni - 1 arancia - 1 pompelmo - 3 dl di succo di arancia - 2 dl di succo di pompelmo - 1/2 bustina di gelatina in polvere - la scorza di un mandarino non trattato - 6 cucchiai di aceto di mele - 1-2 cucchiai di zucchero - 1 cucchiaino di timo fresco sfogliato - olio extra vergine d'oliva - sale - pepe misto in grani

● **1** Sbucciate al vivo l'arancia e il pompelmo, tagliateli in spicchi sottili, distribuiteli sul fondo di 8 piatti. Mescolate il succo di arancia e di pompelmo, dividetelo in 2 parti. Scaldatene leggermente una per sciogliercì la gelatina, lasciatela raffreddare e versatela nei piatti a filo degli spicchi. Tenete in frigorifero fino al momento di servire.
● **2** Sgusciate i gamberoni, incidete il dorso ed eliminate il filamento. Tagliate a julienne la scorza del mandarino, fatela seccare in forno a 100° per 20 minuti circa e tritatela con il coltello. Pestate nel mortaio un cucchiaino di pepe, aggiungete la scorza e spolverizzate sui gamberoni. Cuoceteli in una pentola andiaderente con un filo di olio per 3 minuti circa, salateli e trasferiteli in un piatto.
● **3** Deglassate con l'aceto il fondo, aggiungete l'altra metà del succo di frutta, il timo e lo zucchero e cuocete fino a ottenere uno sciroppo. Spennellate con la glassa i gamberoni, fateli raffreddare e disponetene 4 per piatto sulla gelatina.

MEDIA
● Preparazione 30 minuti + il riposo
● Cottura 30 minuti ● 70 cal/porzione



Limone di Siracusa

RICCA DI OLI ESSENZIALI DALL'AROMA INTENSO, LA PREGIATA VARIETÀ SICILIANA HA UNA POLPA MOLTO SUCCOSA E FRESCA

di Marina Cella, ricetta di Livia Sala, Laila Pozzo/Limone di Siracusa Igp e di Maurizio Lodi, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Ha fatto girare la testa ai maître parfumeur francesi, sedotto gli chef e conquistato gli appassionati di succhi e gelati. È il limone di Siracusa, tesoro di pregiati oli essenziali che le grandi case cosmetiche miscelano nelle loro fragranze; ricchissimo di succo (ne contiene oltre il 34%, più dei suoi simili di altre regioni); molto aromatico, fresco e serbevole. Coltivato in gran parte con metodo biologico e raccolto a mano, appartiene alla pregiata varietà Femminello che, a seconda del periodo dell'anno, regala frutti con caratteristiche diverse. L'inverno è la stagione in cui trionfa il Primofiore, dalla buccia che va dal verde al giallo e il succo giallo citrino; ma i limoni ci sono tutto l'anno e quasi un terzo del prodotto italiano arriva da Siracusa. Strettamente legati a quel territorio dove crescono da secoli, furono portati dagli Arabi e coltivati solo a scopo ornamentale e medico fino al 1600, quando si scoprirono le loro virtù culinarie. Un legame, quello con la terra di Sicilia e con il suo clima, suggellato nel 2011 dal marchio europeo Igp e su cui oggi vigila il Consorzio di tutela (limonedisiracusa.org).

Delizie dal sud al nord Italia

Se il profumo è un vanto, anche il gusto del limone siracusano non è da meno: fresco e piacevole, privo di quelle note amare che spesso l'agrume lascia in bocca. In cucina, sia in succo sia in scorza dà un tocco di freschezza a tutto il menu. Ottimo per le ricette del sud, di impronta mediterranea, ma così versatile da adattarsi alla perfezione anche ai piatti di altre cucine regionali. Come dimostra il ricettario "Limiùni! Limùn! Limòn!" (tre parole dialettali per dire limone) curato dal Consorzio con la collaborazione del giovane chef siracusano Sergio Golino: 20 pietanze per altrettante regioni vivacizzate da un tocco di limone. Se la proposta siciliana sono gli arancinetti di riso con caciocavallo ragusano, in Puglia abbiamo i pomodori arraganati al limone, in Calabria le alici imbottite; e via verso nord con i cantucci toscani al limone, i passatelli in brodo emiliani fino ai krapfen trentini con crema al limone.

BERE GIUSTO
C'è una deliziosa coincidenza tra il profumo del limone di Siracusa e quello del Moscato di Noto, dove s'incontrano la pungenza della zagara, la vitalità della buccia e l'effluvio del mare. La versione dell'azienda Marabino ha una freschezza che permette al sapore dolce di non pesare su quello dei bocconcini, in una fusione persistente.





Piatto Wald.
Indirizzi a pag. 6

BISCOTTINI CON MARMELLATA DI LIMONI

PER 40 BISCOTTINI
per 3 vasetti di marmellata: 1 kg di limoni di Siracusa - 1,2 kg di zucchero
per i biscottini: 200 g di marmellata di limoni - 160 g di mandorle - 150 g di zucchero - 50 g di farina di riso

● **1** Preparate la marmellata una settimana prima. Lavate i limoni e punzecchiate la scorza con una forchetta. Metteteli in un grosso vaso di vetro e lasciateli a bagno in acqua per 4 giorni, cambiando l'acqua ogni giorno.
● **2** Scolate i limoni, tagliateli a spicchi e tritateli dopo averli privati dei semi. Metteteli in una casseruola con lo zucchero, portate a bollore e cuocete a fiamma dolce per 40 minuti.
● **3** Versate la marmellata bollente in 3 vasetti sterilizzati, tappateli subito e capovolgeteli per qualche minuto. Lasciate riposare una settimana prima di consumare.
● **4** Preparate i biscottini. Tritate le mandorle nel mixer con 100 g di zucchero; unite 200 g della marmellata di limoni preparata e la farina di riso. Con i palmi umidi modellate una quarantina di palline e passatele in un po' di zucchero.
● **5** Mettete i biscottini su una placca foderata e schiacciateli leggermente. Cuocete in forno già caldo a 200° per 7-8 minuti, fino a che saranno appena dorati. Fate raffreddare, cospargete con poco zucchero e servite con la marmellata di limoni.

FACILE
- **Preparazione 50 minuti + riposo della marmellata**
- **Cottura 55 minuti**
- **marmellata 750 cal/vasetto, biscotti 55 cal/l'uno**


Buon Natale.
Il Natale è davvero più buono se a tavola c'è il "re degli Svizzeri": l'Emmentaler DOP. Si può gustare nei vari mesi di stagionatura: dai 4 fino ai 12 mesi del «Grotta», chiamato così perché stagionato in grotta. E sulla grotta a Natale, si sa, c'è una stella speciale.
EMMENTALER SWITZERLAND
SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND
Svizzera. Naturalmente.
Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it

Bruno da Guinness

OSPITE NELLA NOSTRA CUCINA BRUNO BASSETTO, MAESTRO MACELLAIO TREVIGIANO DI FAMA INTERNAZIONALE

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi



ESPERIENZA E PASSIONE
Da garzone a banconiere fino a imprenditore, docente, scrittore: Bruno Bassetto ha fatto della passione per la carne il filo conduttore della sua vita. Determinato e creativo (la sua salamella, lunga 7.018 metri, è entrata nel Guinness dei primati) ha vinto innumerevoli concorsi e partecipato a manifestazioni nazionali e internazionali. L'Associazione Produttori Carni Bovine del Triveneto l'ha nominato testimonial del "vitellone ai cereali" e del "vitello al latte e cereali", due specialità commercializzate con i marchi istituzionali della regione Veneto.

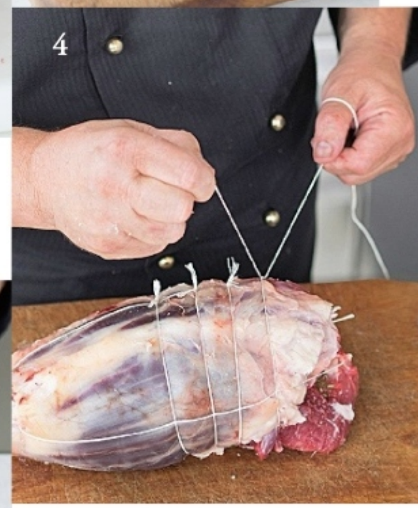


Bruno Bassetto è il macellaio di una volta, quello che univa la sapienza del mestiere all'amore per la sua clientela, che tagliava su misura la fettina per il bambino inappetente e si profondeva in consigli per cuocere a puntino l'arrosto. Qualcuno l'ha definito "il poeta della tradizione della carne": vive infatti il suo mestiere come una missione con inesauribile energia tra presentazioni, lezioni, appuntamenti con i guru della cucina e dello spettacolo. Con l'intento, per dirlo con parole sue, di "mantenere aperta la strada che porta alla vera macelleria, alla riscoperta delle carni, anche le meno pregiate". Per noi ha scelto di reinterpretare due arrosti di tradizione preparati con tagli poco nobili ma ricchi di sostanza e di sapore. E durante la lenta cottura delle carni si è esibito nella "battuta a coltello", suo cavallo di battaglia, utilizzando un pezzo di fesone di spalla, non il solito costoso filetto. Condita con olio extravergine e servita su fettine di pane è davvero speciale.









STINCO ALLO SCALOGNO

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 stinco posteriore preferibilmente di scottona - 1,5 kg di scalogni - 1 rametto di rosmarino - 1 osso con midollo tagliato a metà - 1 bicchiere di vino passito o di Vinsanto - olio extravergine d'oliva - sale marino grosso

- **1** Eliminate con uno scortichino le nervature dello stinco, poi scalcate la polpa dall'osso.
- **2** Asportate il midollo dall'osso raschiandolo con un coltellino (ve ne serviranno circa 50 g).
- **3** Tritate finemente le foglie di rosmarino; sistemate su un tagliere lo stinco aperto e distribuitevi sopra una manciatina di sale, il rosmarino tritato e il midollo sbriciolato.
- **4** Richiudete lo stinco e legatelo ben stretto prima con due giri di spago a croce in senso orizzontale, poi praticate tante singole legature nell'altro senso, iniziando dalla parte più grossa.
- **5** Ungete di olio una teglia e sistematevi lo stinco; sbucciate gli scalogni e distribuiteli intorno alla carne.
- **6** Irrorate carne e scalogni con un filo di olio, passate la teglia in forno già caldo a 180° e cuocete per circa 3 ore.
- **7** Dopo circa 1ora e 1/2 innaffiate lo stinco con il vino, rimescolate gli scalogni per insaporirli nel sugo, coprite il tutto con un foglio di carta da forno per evitare che la carne bruci in superficie e portate a termine la cottura.
- **8** A cottura ultimata scolate lo stinco su un piatto e tenetelo in caldo. Trasferite gli scalogni cotti nella tazza del frullatore a immersione (tenetene da parte qualcuno intero) e frullateli fino a ottenere una salsa densa. Affettate lo stinco, sistematelo su un piatto da portata, irroratelo con una parte del sugo, contornatelo con gli scalogni interi e servite a parte in una salsiera la restante salsa calda.









SCAPINO ALLA MELAGRANA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di scapino (o cappello del prete) preferibilmente di scottona - 200 g di carote - 200 g di sedano - 400 g di cipolle - 4 melagrane - 1/2 litro di vino Cabernet - 2 rametti di rosmarino - olio extravergine d'oliva - poca fecola - sale - pepe

● **1** Tagliate a metà 3 melagrane, estraete i chicchi con un cucchiaino, frullateli e filtrate il succo ottenuto.
● **2** Legate la carne procedendo come per lo stinco, mettetela in una pirofila, aggiungete metà delle verdure tagliate a pezzetti e versate sopra il succo di melagrana.
● **3** Aggiungete i rametti di rosmarino, versate sulla carne il vino e lasciatela marinare per 12 ore in luogo fresco, girandola ogni tanto.
● **4** Al momento di cuocerla sgocciolatela e fatela rosolare da tutte le parti in una teglia con un filo di olio.
● **5** Aggiungete le rimanenti verdure a pezzetti, rosolate anche queste, poi irrorate il tutto con il vino della marinata; salate, pepate e fate cuocere in forno a 160° per 2 ore.
● **6** A fine cottura scolate la carne e tenetela da parte; versate il sugo in una casseruolina e fatelo addensare aggiungendo un cucchiaino di fecola. Affettate la carne e servitela con il sugo e i chicchi della restante melagrana.

















Più di 160 ricette che ripercorrono la tradizione italiana della carne, ma anche un'attenta descrizione di tutti i tagli, compresi quelli oggi dimenticati, gli usi, i suggerimenti e tante rubriche: l'ultimo libro di Bruno Bassetto "Fra tagli d'Italia dalle corna alla coda" (ed. Tintoretto) è una guida preziosa e approfondita per aspiranti macellai e gourmet.



Cenone in villa

IL CLASSICO INCONTRA IL MODERNO NELLE ATMOSFERE E NEL MENU (D'AUTORE) DI UN CAPODANNO SFARZOSO E CHIC

testo di Cristiana Cassé, servizio di Candida Zanelli e Serenella Parri, ricette dello chef Mauro Manfredi, foto di Enza Tamborra, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi. Si ringrazia per l'ospitalità Villa Lagorio (Celle Ligure)

Tortelli di pesto con gamberi, pag. 83



Qui sopra, Villa Lagorio a Celle Ligure: le vedute delle pagine seguenti sono state scattate lungo il litorale che la accoglie. In tutto il servizio, decorazioni floreali di Elisabetta Cardani. Nella pagina accanto, posate Mepra. Indirizzi a pagina 6

Un jazz caldo rompe il silenzio, le luci si accendono su una spettacolare scenografia, su tutto aleggiano i profumi di raffinate gourmandise. La festa comincia. È un capodanno in grande, con i lustrini, i fuochi d'artificio e una cena d'haute cousine rubata alla tradizione marinara (e alla creatività di un rinomato chef). Nel disimpegno delle chiacchiere di benvenuto, sono le ostriche nature a fare gli onori di casa, mentre un lussuoso Muscadet scorre nei bicchieri e scioglie l'atmosfera (se le ostriche sono ben grasse e dolci, bene uno Chablis). Un brindisi, una foto rubata, un leggero movimento di danza. Il tempo passa veloce. E qualcuno, dalla sala da pranzo, chiama suonando una campanella. Nei piatti c'è un quadro d'autore. Tortelli ripieni di ricotta, patate e pesto genovese, conditi con un sugo rosso al fumetto di pesce e code di gamberi di Oneglia. Una bontà che mette insieme i sapori liguri con la grazia e la plasticità di un'opera d'arte, gustativa sì, ma anche estetica.

> segue a pag. 78

> *segue da pag. 77*

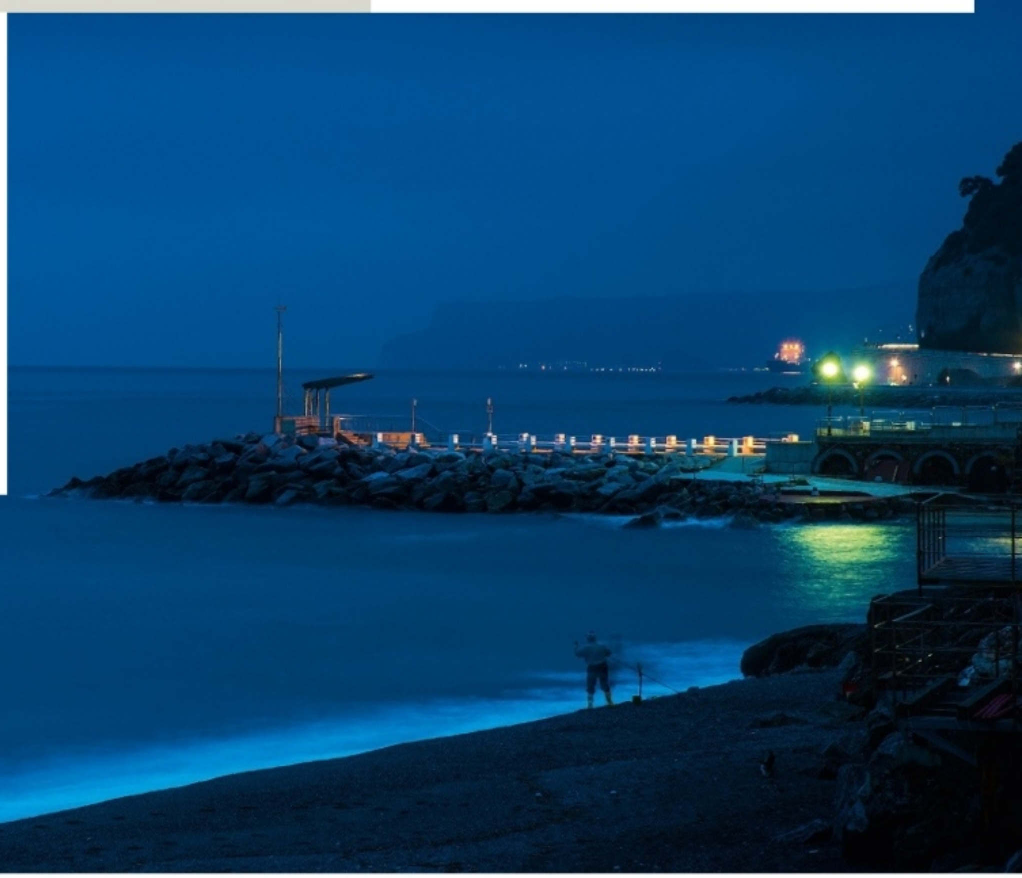
Sempre la Liguria interpreta la portata di carne, con il protagonista incontrastato della tradizione del litorale: l'immancabile "cöniggio", completo di olivelle taggiasche. Diversamente dalla ricetta classica, però, che prevede una cottura in umido, qui abbiamo un rollé preparato con un coniglio disossato e una farcia di ricotta, pane, mozzarella, un po' di polpa macinata e, appunto, le olive. Una bontà di gusto gentile, da servire su un'originale salsa tonnata rinfrescata dallo zenzero. Vi si accosta, anche visivamente, dato che è a sua volta arrotolato, un insolito maki di salmone (sfiziosissimo, funziona anche come antipasto): ispirato alla a tradizione giapponese, ma nostrano nei sapori, è farcito con frittata e formaggetta di Stella (antico vanto della tradizione savonese, a base di latte di capra); il tutto adagiato su una brunoise finissima di frutta condita con olio e pepe. A tavola intanto si brinda. Poi si brinda. E quindi si brinda ancora. Qualcuno si alza e va alla finestra a osservare quella quiete surreale che c'è sempre prima dei grandi finali. Fra poco il cielo sarà pieno di fuochi. Ma ecco che un profumo delizioso richiama i disertori in sala da pranzo. È lo sformato di zucca. Costruito con burro, latte, uova e grana, e presentato su una golosa fonduta di toma, nasconde al suo interno degli amaretti sbriciolati. Un insieme che valica i confini liguri e ricorda il mix di zucca e amaretti dei ravoli emiliani.

> *segue a pag. 81*

In questa pagina e in quella accanto, piattini con decoro platino Wedgwood, posate Mepra. Indirizzi a pagina 6









Rotolo di coniglio tonnato, pag. 83



LA LIGURIA NELL'ANIMA
Mauro Manfredi, lo chef che ha elaborato le ricette di queste pagine, è di origine savonese e si è diplomato alla nella rinomata scuola alberghiera di Finale Ligure-Alassio. Ha prestato la sua arte in alcuni tra i migliori ristoranti d'Italia e oggi è executive chef di Villa Lagorio a Celle Ligure, oltre che membro del team regionale della Federazione italiana cuochi. I suoi piatti, come afferma lui stesso, sono "un trionfo di colori e esapori, un intreccio di cucina ligure e intrenazionale". Il suo ingrediente preferito? "La cura dei particolari".



MAKI DI UOVO E FORMAGGETTA
Sbattete 8 uova con sale e pepe e preprate 8 frittatine sottili. Lavorate 400 g di formaggetta di Stella con olio, sale e pepe. Coprite 8 fette di salmone con il formaggio e le frittatine. Arrotolatele, avvolgete ognuna in un foglio di stagnola e fatele rassodare in frigo. Tagliate i rotolini a rondelle e servitele su una dadolata finissima di frutta mista (circa 400 g tra fragole, pere, mango) condita con poco olio e pepe.



Sformato di zucca con fonduta di toma, pag. 84



Timballi di branzino, zucchine e gamberi, pag. 83

PARTICOLARI DI FESTA
Minigerbere, Nutan, frutto di palma, Senecio marittimo, Cordilina, Callicarpa e frutti di ananas: sono i protagonisti degli addobbi sulla tavola e dei bracciali al polso delle signore. Decorazioni e coroncine sono realizzati a mano: a destra, un cerchietto con stelle di cartone incollate; in basso a sinistra, i bicchieri con numero segnaposto intagliato in carta adesiva.



BERE GIUSTO
Un Vermentino dei Colli di Luni è adatto ai tortelli di pesto con gamberi e al timballo di branzino visto che ne sente vicina la componente marina. Scegliamo invece un Oltrepò Pavese Rosé da Pinot Nero, intonato sul maki di uovo e formaggetta e sul rotolo di coniglio, dove contrasta senza forzare la componente grassa. Lo stesso vino è poi perfetto per enfatizzare la morbida tenerezza dello sformato di zucca. Sulla bavarese di panettone genovese è d'obbligo un calice di Sciacchetrà, fiore all'occhiello dell'enologia ligure.





Bavarese di panettone genovese con pere al vino rosso, pag. 84



Nella pagina accanto, posata timballo Sambonet, abito Lucia de Monte. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 78

Come è tipico dei pranzi importanti, non manca, accanto alla portata di carne, anche una proposta di pesce. Che qui è magistralmente rappresentata da piccoli timballi di branzino, farciti con una tartare di gamberi e zucchine trifolate. Raffinatissimi e appetitosi, serviti su una fonduta di pomodori frullati con olio caldo, concludono il menu lasciando il palato leggero. Pronto per il dulcis in fundo.

Panettone ma non troppo

Se già normalmente il momento del dessert è forse il più atteso, a Capodanno lo è ancora di più, perché decreta l'ultimo passo prima della fine e quindi dell'inizio. Non delude l'aspettativa la golosa bavarese di latte, uova e panettone: non quello milanese, ma il genovese, più basso e tosto, di gusto deciso, che mantiene personalità anche stemperato in una miscela cremosa. Come accompagnamento, delle goduriose pere caramellate al vino rosso. Si arriva così, coccolati da sapori sopraffini, al rituale countdown. Tre, due, uno... Scoppia il primo fuoco, volano i tappi, è l'ora di un brindisi sincero. E di alzare la musica per inziare danzando.




Gli auguri più dolci,
come da tradizione.
PASTICCERIA
MATILDE VICENZI
VICENZOVO
CON FARINA MACINATA A PIETRA
PIÙ CONSISTENTE ALL'INZUPPO
300 g ℮
Con uova fresche da allevamento a terra.



ROTOLO DI CONIGLIO TONNATO

PER 8 PERSONE
1 grosso coniglio disossato (circa 2 kg all'origine) - 150 g di pane da tramezzini - 150 g di ricotta - 1 mozzarella - 2 albumi di uova piccole - 300 g di maionese - 100 g di tonno - 2 cucchiai di olive taggiasche denocciolate - 3 cucchiai di frutti di cappero - 1 vasetto di zenzero agrodolce (nei negozi etnici) - 100 g di misticanza - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Prelevate circa 300 g di polpa dalla parte anteriore del coniglio e tritatela nel mixer con il pane, la ricotta, l'albume, sale e pepe. Stendete il coniglio rimasto tra due fogli di carta da forno e battetelo leggermente con un pestacarne.
● **2** Eliminate il foglio superiore, coprite la carne con il mix tritato e distribuitevi sopra le olive e la mozzarella e striscioline. Arrotolate il tutto aiutandovi con la carta da forno, legate il rotolo con qualche giro di spago e disponetelo in una teglia con un filo di olio. Salate, pepate e cuocete in forno caldo a 170° per 25 minuti (cottura tradizionale) oppure a 100° per 45 minuti (con la cottura bassa temperatura i cibi perdono meno acqua, restando più morbidi e di gusto più autentico). Lasciate intiepidire il rotolo e tagliatelo a rondelle.
● **3** Frullate la maionese con il tonno e 1 pezzetto di zenzero. Disponete in ogni piatto un buon cucchiaio di salsa tonnata, un po' di insalatina, 1 pezzo di zenzero, qualche frutto di cappero e una fetta di rotolo.

MEDIA
● **Preparazione 40 minuti**
● **Cottura 25 minuti** ● **575 cal/porzione**



TORTELLI DI PESTO CON GAMBERI

PER 8 PERSONE
500 g di farina 00 - 5 uova e 2 tuorli - 500 g di ricotta - 16 gamberi rossi di Oneglia - 4 grossi pomodori ramati - 200 g di pesto genovese - 2 patate lesse - 50 g di ricotta salata di pecora - 1 porro - 1 mazzetto di basilico - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Disponete la farina a fontana, sgusciatevi le uova, unite un pizzico di sale e 1 cucchiaio di olio e lavorate il tutto fino a ottenere una pasta omogenea. Avvolgetela in pellicola trasparente e fatela riposare per 30 minuti. Intanto, schiacciate le patate e mescolatele con la ricotta, i 2 tuorli e il pesto. Regolate di sale, se necessario.
● **2** Dividete la pasta in 4 parti e stendetele con il matterello in 4 sfoglie sottili. Con una rotella a lama liscia intagliate le sfoglie in quadrati di 6 cm di lato. Su ognuno disponete un mucchietto di ripieno, richiudeteli a triangolo e sigillate i bordi. Afferrate le estremità dei triangoli e unitele tra loro in modo da formare il tortello.
● **3** Scottatae i pomodori in acqua bollente, spelateli ed eliminate i semi. Private i gamberi della testa e del carapace lasciando attaccata la coda. Togliete il filo nero e sciacquateli. Tritate il porro e rosolatelo in padella con un po' di olio e le teste dei gamberi. Aggiungete 2 pomodori sminuzzati e un po' d'acqua calda e cuocete per 15 minuti. Prelevate le teste, passate il sugo al setaccio e mettetelo di nuovo in padella. Aggiungete i gamberi e i pomodori rimasti a cubetti e proseguite la cottura per 3 minuti.
● **4** Lessate i ravioli in acqua bollente salata, sgocciolateli, conditeli con il sugo e serviteli con la ricotta salata a scaglie e qualche fogliolina di basilico.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora**
● **Cottura 30 minuti** ● **560 cal/porzione**



TIMBALLI DI BRANZINO, ZUCCHINE E GAMBERI

PER 8 PERSONE
4 branzini da circa 500 g ognuno fatti filettare e spinare dal pescivendolo - 1 kg di zucchine - 1 porro - 4 pomodori ramati - 8 gamberi - finocchietto - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sgusciate i gamberi e riducete la polpa a dadini. Tagliate le zucchine a cubetti e il porro a rondelle, soffriggeteli con un po' di olio, salateli e proseguite la cottura finché saranno morbidi. Lasciate intiepidire e incorporate la dadolata di gamberi.
● **2** Proteggete i filetti di pesce con pellicola trasparente e batteteli leggermente con un pestacarne. Ungete 8 stampini di alluminio, foderateli con il pesce, condite internamente con olio, sale e pepe e riempite con il mix di zucchine e gamberi. Cuocete a bagnomaria in forno caldo a 180° per 20-25 minuti.
● **3** Scottate i pomodori in acqua bollente e pelateli. Scaldate 4 cucchiai di olio in un petolino. Frullate i pomodori con l'olio caldo, distribuite il sughetto nei piatti e sformatevi sopra i timballi. Servite subito con ciuffi di finocchietto.

MEDIA
● **Preparazione 40 minuti**
● **Cottura 45 minuti** ● **225 cal/porzione**



SFORMATO DI ZUCCA CON FONDUTA DI TOMA

PER 8 PERSONE
1 zucca di 1,3 kg - 3 fiori di zucca (facoltativi) - 1 porro - 400 g di burro - 1,3 l di latte - 400 g di farina - 150 g di grana padano - 6 amaretti di Sassello - 4 uova + 3 tuorli - 700 g di toma stagionata - 1 ciuffo di finocchietto - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Sbucciate la zucca, eliminate i semi e riducete la polpa a pezzetti. Tritate il porro e fatelo rosolare con un po' di olio in una casseruola. Unite la zucca, copritela di acqua e cuocetela finché sarà sfatta e tutto il liquido sarà asciugato. A questo punto, mescolando velocemente con un cucchiaio di legno, incorporate 270 g di burro, 270 g di farina e 670 ml di latte. Spegnete e unite subito 4 uova e 80 g di grana grattugiato. Regolate di sale e aggiungete 4 amaretti spezzettati.
● **2** Imburrate uno stampo da plum cake e, se li usate, foderatelo con i fiori zucca ridotti in falde. Versatevi il composto di zucca e cuocetelo a bagnomaria in forno caldo a 180° per 45 minuti.
● **3** Intanto, predisponete sul fornello un bagnomaria per la fonduta: prima fatevi sciogliere la toma a pezzetti con il latte e il burro rimasti, quindi incorporate la farina restante e i 3 tuorli, frullate il tutto con un frullatore a immersione e fate addensare. Versate un po' di fonduta in un piatto da portata, sformatevi il timballo, rifinitelo con gli amaretti e il grana rimasti ridotti a pezzetti e guarnite con il finocchietto.

MEDIA
- **Preparazione 40 minuti**
- **Cottura 1 ora e 45 minuti minuti**
- **800 cal/porzione**



BAVARESE DI PANETTONE GENOVESE CON PERE AL VINO

PER 8 PERSONE
700 g di pandolce genovese - 70 g di liquore Strega - 330 ml di latte - 5 tuorli - 1 bottiglia di vino rosso Ormeasco - 2 fogli e 1/2 di gelatina - 600 g di zucchero - 670 ml di panna da montare - 70 g di burro - 3 grosse pere Kaiser

● **1** Mettete la gelatina a bagno in acqua. Sbattete i tuorli con 200 g di zucchero. Portate a ebollizione il latte e unitelo alle uova facendolo colare a filo e mescolando velocemente con una frusta. Mettete il tutto sul fuoco e fate addensare per qualche minuto, sempre mescolando con la frusta, senza arrivare al bollore. Spegnete il fuoco, aggiungete la gelatina strizzata e mescolate finché sarà sciolta.
● **2** Aggiungete 350 g di panettone a pezzetti e il liquore Strega, coprite il composto con pellicola trasparente e fate raffreddare in frigo per un'ora.
● **3** Montate la panna, unitela al composto freddo, distribuite il tutto in 8 stampini e conservateli in frigo.
● **4** Sbucciate le pere, tagliatele a fette nel senso della lunghezza e cuocetele nel vino con lo zucchero rimasto per 20 minuti. Prelevate le pere e fate restringere ancora per qualche minuto lo sciroppo. Fate sciogliere il burro e tostatevi il panettone rimasto ridotto in briciole. Lasciatele raffreddare. Distribuite lo sciroppo nei piatti, sformatevi le bavaresi e guarnitele con le briciole croccanti di panettone. Completate con le fettina di pera caramellate.

FACILE
- **Preparazione 40 minuti**
- **Cottura 35 minuti**
- **950 cal/porzione**




con te nei momenti speciali
SWEETABLE
Alzate e utensili per servire:
la nuova linea di accessori per
la decorazione della tavola.
pavoni ITALIA
SHOP ON-LINE AT
www.pavonidea.com
PAVONI ITALIA S.P.A. | Via E. Fermi, s.n. - Suisio, BG - Italy | T. +39 035 4934111 | www.pavonitalia.com | info@pavonitalia.com | Design Bettina Di Virgilio



Versatili carciofi

CON E SENZA SPINE, SONO BUONI IN TANTI MODI: CRUDI, IN PADELLA, FARCITI. PREPARATELI COSÌ

di Miriam Ferrari, foto di Maurizio Lodi, in cucina Livia Sala, styling Laura Cereda



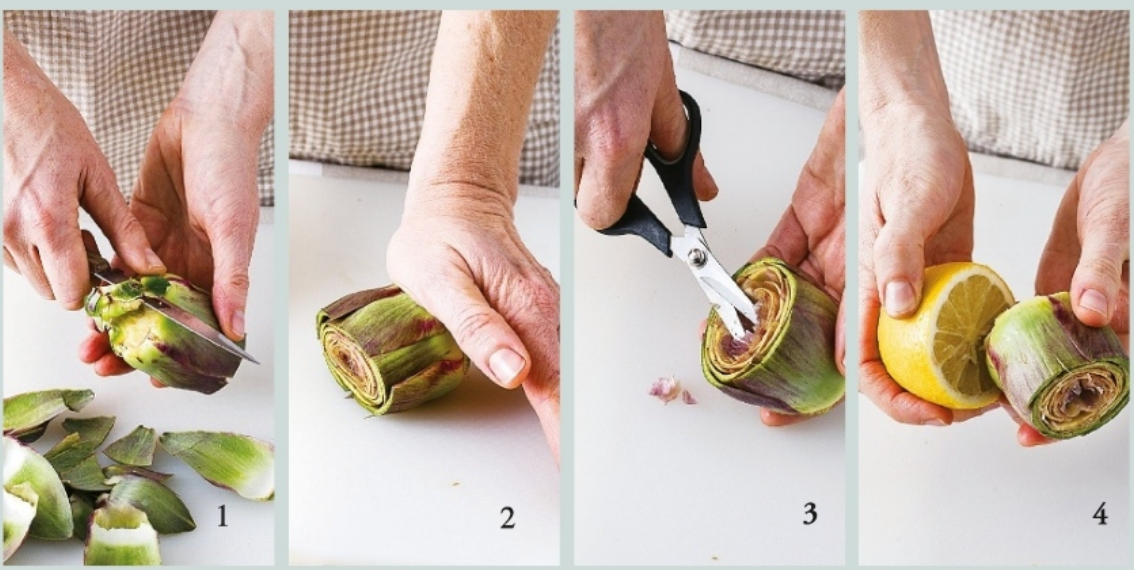
LE VARIETÀ PIÙ DIFFUSE

● In questa stagione abbonda sui mercati il carciofo spinoso sardo (foto 1), Dop. Ideale per il consumo da crudo, ha forma conica, brattee (foglie) pressate anche all'interno, scarsa presenza di "fieno" e gambo tenero e croccante. Sempre in Sardegna, soprattutto nel Cagliaritano, si coltiva il carciofo Tema, reperibile da ottobre ad aprile (foto 2). Tra i carciofi senza spine spiccano alcune varietà violette, come il violetto di Catania, di forma cilindrica, brattee di colore verde scuro con sfumature viola (foto 3).

PULIRLI E AFFETTARLI

● Eliminate le foglie più dure e tagliate via gran parte del gambo e le punte (foto 1); pelate con un pelapatate il pezzo di gambo rimasto (foto 2), tagliate i carciofi a metà e asportate con uno scavino l'eventuale fieno (foto 3); incidete le foglie interne per eliminare tutte le spine, tagliateli a fettine e immergetele in acqua acidulata con succo di limone (foto 4).





MANTENERLI INTERI

● Tagliate via il gambo, le foglie più dure e le punte, poi tornite la base di ogni carciofo con un coltellino (foto 1), quindi fatelo scorrere sul piano di lavoro premendo con la mano in modo che le foglie si aprano un po' (foto 2); tagliate via con le forbici le spine interne (foto 3) e passate sulla superficie mezzo limone per non farlo annerire (foto 4).





CARCIOFI FARCITI ALLA MORTADELLA

● **1** Pulite 8 grossi carciofi mantenendo un pezzetto di gambo ed eliminando le foglie dure; tagliateli a metà per il lungo e cuoceteli a vapore per pochi minuti (devono solo ammorbidirsi); mescolate in una ciotola 2 cucchiai di grana, 1 uovo, una manciata di pangrattato, 50 g di mortadella tritata con prezzemolo e una punta di aglio, sale e pepe; tritate 4 mezzi carciofi e uniteli al composto. ● **2** Sistemate i restanti mezzi carciofi su una placca unta di olio, farciteli con il composto, condite con un filo di olio e passate in forno a 200° per 15-20 minuti, finché sono dorati.

CRESPELLE CON CARCIOFI E SALMONE

● **1** Affettate 2 cipollotti rossi e fateli soffriggere in un tegame con 3 cucchiai di olio, unite 4 carciofi a fettine sottili, un mestolino di brodo vegetale e cuoceteli finché sono molto teneri; lasciateli intiepidire e tritateli. Mescolateli con 200 g di ricotta e 100 g di mascarpone; regolate di sale e pepe.
● **2** Preparate 8 crespelle e stendete su ciascuna 2 fettine di salmone affumicato e uno strato del composto preparato; richiudetele a ventaglio, sistematele in una teglia, spennellatele di burro fuso e passatele in forno a 180° per 15 minuti.









VELLUTATA CON CARCIOFI CROCCANTI

● **1** Raccogliete in una pentola 6 cuori di carciofi tagliati a spicchi, 1 patata a tocchetti e 1 scalogno; coprite di acqua mantenendo il livello un dito sopra le verdure, salate poco e cuocete finché le verdure sono tenere. Alla fine frullate con il frullatore a immersione; se necessario diluite la crema con poca acqua calda.
● **2** Tagliate a fettine sottilissime altri 2 carciofi; infarinateli e friggeteli in olio molto caldo. Mescolate alla crema 2 cucchiai di panna fresca, versatela nei piatti e distribuitevi i carciofi fritti, dadini di pane tostati e un pizzico di prezzemolo tritato.

LE DOSI DELLE RICETTE SONO PER 4 PERSONE

CONSERVARLI BENE

A TEMPERATURA AMBIENTE Se dovete cucinarli il giorno dopo basterà tenere i carciofi immersi, dalla parte del gambo, come un mazzo di fiori, in una brocca con due dita di acqua fredda.
IN FRIGORIFERO. Ripulite il gambo di spine e asperità tagliando via la parte non utilizzabile, avvolgete i carciofi, uno a uno, in carta da cucina e introduceteli in un sacchetto microforato, poi riponeteli nel reparto delle verdure del frigorifero (8-10°C): si manterranno per 3-4 giorni.
NEL CONGELATORE Pulite i carciofi mantenendo solo il cuore ed eliminando tutte le spine, poi scottateli per 2 minuti in acqua bollente salata, asciugateli e introduceteli in sacchetti da freezer; fate uscire l'aria oppure create il sottovuoto con l'apposita macchinetta e riponeteli nel congelatore: si manterranno per 6 mesi.





NEL PROSSIMO NUMERO: LE CIPOLLE

UN ASSAGGIO DI EXPO MILANO 2015.
TUTTI IN CARROZZA!



A BORDO DI EXPOEXPRESS LA PROTAGONISTA SEI TU

ExpoExpress va veloce! Lo speciale treno espositivo creato da **Mondadori** in collaborazione con **Expo Milano 2015** e **Ferrovie dello Stato Italiane** è partito a fine agosto da Venezia Santa Lucia. Nei mesi scorsi ha attraversato la penisola da Milano a Roma (foto 1), da Torino a Bari, passando per Bologna, Firenze, Pisa e tante altre città che hanno ospitato questo emozionante tour ferroviario nelle stazioni italiane.

Ogni fermata è un'occasione d'incontro con il pubblico, di condivisione dei valori di **Expo Milano 2015**: primo fra tutti il piacere del cibo (foto 4) e dello stare insieme, ma anche l'importanza del benessere e di una nutrizione sana e consapevole. A bordo vanno in scena **iniziative speciali, eventi, show e casting di moda** (foto 2), tavole rotonde con **ospiti d'eccezione**: pedagogisti, nutrizionisti, personaggi di spicco della cultura e dello spettacolo, chiamati a condividere il loro punto di vista sul tema **"Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita"**.

Un'emozionante avventura che sta per volgere al termine: non perdere l'occasione di vivere anche tu un giorno da protagonista a bordo di **ExpoExpress**. Scopri le ultime tappe e tutte le info su **expo-express.info**

ESS



2

SCOPRI EXPO MILANO 2015: UNA FUCINA DI PROGETTI

Tutto è in fermento per **Expo Milano 2015**, l'Esposizione Universale che dal 1 maggio al 31 ottobre 2015 trasformerà Milano nella capitale mondiale della sostenibilità alimentare. Attorno al tema portante **"Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita"**, ruoteranno progetti di interesse globale: scuola, innovazione, tecnologia, cultura, femminilità. (foto 3)

È proprio l'attenzione al ruolo delle donne alla base di **WE-Women For Expo**, il network di donne di tutto il mondo impegnate sui temi dell'alimentazione, creato in collaborazione con **Ministero degli Affari Esteri** e **Fondazione Arnoldo e Alberto Mondadori**.

Dalla voce di queste donne speciali, a maggio del prossimo anno, nascerà il primo **Romanzo del Mondo**, un libro corale e colorato, scritto in circa trenta lingue differenti: una collezione multietnica di racconti, memorie e ricette tramandate di madre in figlia, per fare un giro attorno al mondo alla scoperta del patrimonio culturale che lega i popoli attraverso il cibo.

Tra le autrici ci sono nomi di primo piano nel panorama letterario internazionale, ma anche voci inedite, sorprendenti, affascinanti come i paesi dai quali provengono.

Per avere un assaggio in anteprima di tutti i progetti di **Expo Milano 2015** segui le tappe di **ExpoExpress**, il treno mostra che sarà in viaggio per l'Italia **fino al 14 dicembre**.

3



4



NON PERDERE LE PROSSIME TAPPE DI EXPOEXPRESS:

- 07/12 **MILANO P. GARIBALDI**
- 12/12 **NAPOLI CENTRALE**
- 14/12 **REGGIO CALABRIA**









METTI LE MANI IN PASTA CON GLI CHEF

La **carrozza Food** di ExpoExpress (foto 1 e 2) è il luogo d'elezione dove approfondire il tema della corretta alimentazione, ma anche per sperimentare l'allegria a tavola con le ricette sane e gustose proposte dagli chef di **Sale&Pepe**, che si sono esibiti in coinvolgenti showcooking (foto 2) ispirati ai **9 cluster di Expo Milano 2015**.
A Bologna abbiamo conosciuto **Don Pasta** (foto 4), un DJ economista con il pallino della gastronomia. Nel suo nuovo libro **"Artusi Remix"** ha recuperato il patrimonio culturale della cucina popolare italiana, un tesoro fatto di ricette autentiche, custodite gelosamente o tramandate da generazioni, che insieme vanno a costruire l'identità di una nazione. A Firenze è stata con noi **Monica Cesari Sartoni**, grande appassionata di cucina regionale e autrice di diversi ricettari che esplorano i piatti della tradizione (foto 3).
Durante le prossime tappe saranno nostri ospiti tre chef d'eccezione: a Milano verranno a trovarci **Gianluca Biscalchin, Marco Bianchi e Paolo Marchi**. A Napoli incontreremo i fondatori di **Ham Holy Burger**, l'hamburgeria olistica che ha conquistato l'Italia.







IL BENESSERE COMINCIA A TAVOLA

L'educazione alimentare è un tema cruciale, che abbiamo scelto di affrontare durante gli incontri con gli esperti del benessere in cucina, organizzati da **Starbene**.
A Bologna **Evelina Flachi** (foto 5) specialista in scienza dell'alimentazione e a Pisa **Giorgio Donegani** (foto 6), esperto di nutrizione ed educazione alimentare, ci hanno svelato i benefici per l'organismo di una dieta sana, equilibrata e detossinante. All'interno della carrozza Live la celebre psicoterapeuta e autrice **Maria Rita Parsi** ha guidato gli appuntamenti **"Starbene Incontra"**, insieme agli esponenti della **Lega del Filo D'Oro** (foto 7) che ci hanno spiegato l'importanza del gusto, un senso importantissimo per chi non può vedere, sentire, parlare, capace di stimolare emozioni speciali in ognuno di noi. In relazione ai bambini l'esperta ha sottolineato l'importanza della disciplina alimentare: far assaggiare tanti ingredienti diversi è fondamentale per stimolare la curiosità alimentare dei più piccoli.
Scopri anche tu l'importanza di una corretta alimentazione insieme ai **dietologi, nutrizionisti e alimentaristi** che nelle prossime tappe saranno con noi a bordo per approfondire il tema del benessere in tavola.

DONNA MODERNA CERCA DONNE VERE, COME TE!

Vuoi diventare la protagonista di un vero servizio moda? **Donna Moderna** ti aspetta con i **casting** a bordo di **ExpoExpress**. Ad ogni tappa, in tutte le città, sono sempre più numerose le donne che ci vengono a trovare e che muovono i loro primi passi sul set fotografico.
Ti aspettiamo nella **carrozza Live** assieme ad una squadra di professionisti, che saranno a tua disposizione per renderti ancora più bella. Un consulente d'immagine **Bionike** (foto 8) saprà valorizzare il tuo viso con i prodotti **Defence Color** più adatti a te e una stylist ti darà dei preziosi consigli di stile. E se hai gli occhi sensibili puoi rinfrescare lo sguardo anche in viaggio con le salviette detergenti **Blefarette** (foto 9), med-partner di **ExpoExpress**.


11



8



9



10

CONDIVIDI LA TUA RICETTA PER LA VITA

Ognuno di noi ha una ricetta del cuore, legata a un sapore d'infanzia, a un affetto importante, a un ricordo indelebile: è questo il progetto di **"Una Ricetta per la Vita"** lanciato da **We–Women for Expo**, per raccogliere le ricette che nutrono i popoli del nostro pianeta. Partecipa anche tu (foto 10) a questo progetto: **casting.donnamoderna.com/unaricettaperlavita**, **#unaricettaperlavita**

DONNA MODERNA RACCONTA I VOSTRI SOGNI. POSSIBILI

Chi non ha un sogno nel cassetto? Sull'onda di questo interrogativo, **Donna Moderna** ha creato la nuova **serie web *Sogni Possibili***, che racconta le storie di persone comuni, che hanno rivoluzionato le loro vite con il coraggio di cambiare, la capacità di condividere e di coinvolgere gli altri.
I protagonisti di queste storie sono gli ospiti dell'appuntamento **Sogni Possibili** a bordo di ExpoExpress. Alcuni esempi? **Jorge e Giovanni**, che a Bologna si sono tolti giacca e cravatta per iniziare a coltivare giardini e orti sui tetti; **Paola Bidin** (foto 11), un'educatrice che oggi è diventata apicultrice; **Alessio, Luca, Losan, Marco e Tommaso**, i *Diversamente Marinai* che organizzano mini crociere aperte a ragazzi disabili. Seguici su **sognipossibili.donnamoderna.com** e vieni anche tu a raccontarci il tuo sogno (foto 12).



12



DIAMO SPAZIO AL TUO PENSIERO

Il progetto **What Women Share** di **TuStyle** viaggia a bordo di **ExpoExpress** attraverso il nostro paese, per dar voce al pensiero di tutte le donne. Un wall digitale raccoglie le riflessioni sui temi caldi al femminile di migliaia di donne: a oggi ha all'attivo più di 1500 foto e opinioni di donne di tutta Italia che sono venute a trovarci nella **carrozza Live**. Alle voci delle tantissime donne che hanno partecipato si è unita quella di **Martina Colombari**, che a Bologna ha condiviso con noi il suo passaparola. Vieni anche tu a condividere il tuo pensiero con tutte le donne: cerca il **team di Tustyle** (foto 1) a bordo di ExpoExpress, ai binari e in giro per la stazione.

Condividi le tue opinioni a tema alimentazione, famiglia, lavoro e futuro, fatti scattare una foto: entrerai a far parte del coro virtuale delle voci che compongono il **wall digitale al femminile** (foto 3) di **What Women Share**. Potrai condividere la tua foto e il tuo pensiero o la tua citazione preferita su tutti i social. In linea con il tema dell'alimentazione, nelle scorse tappe sono arrivati tanti messaggi e consigli legati al food, come ad esempio il messaggio di Marianna **"Il cibo è un piacere unico"** o le parole di Silvia: **"Sono fiera di me: l'ho cotto a puntino"**. **"Mens sana in corpore sano"**, ci ricorda Francesca. Seguici e dì la tua su **#whatwomenshare**





LE INTERVISTE DI GRAZIA

Le firme della redazione di **Grazia** ti aspettano a bordo di **ExpoExpress** per continuare ad incontrare dal vivo ospiti davvero speciali: scrittori, attrici, imprenditori, ambasciatori di Expo Milano 2015.

A Bologna abbiamo conosciuto da vicino **Martina Colombari** (foto 2), Miss e mamma, moglie e attivista su fronti di rilevanza sociale. Intervistata da **Chiara Lorenzutti** (foto 2) di **Radio 101**, la radio partner di **ExpoExpress**, ci ha raccontato i suoi progetti, personali e professionali e ci ha svelato il suo elisir di bellezza: continuare a lavorare con passione ed essere soddisfatta di se stessa.

A Firenze abbiamo incontrato lo stilista **Ermanno Scervino**, che ci ha confidato qual'è il vero segreto del successo dei suoi abiti, simbolo dello stile italiano e del Made in Italy e abbiamo intervistato la regista **Cinzia TH Torrini** che ci ha raccontato cosa rappresenta per lei la "creazione" di un prodotto televisivo e cinematografico e quali sfide professionali ha in serbo per il futuro. Nelle prossime tre tappe ci saranno altri ospiti d'eccezione che potrai incontrare a bordo della **carrozza Live** insieme alla redazione di **Grazia**: appuntamento a **Milano Porta Garibaldi**, **Napoli Centrale** e **Reggio Calabria Centrale**.

GLI INCONTRI PER TUTTA LA FAMIGLIA

Prenderci cura dei nostri figli è un lavoro a tempo pieno. Ne sanno qualcosa mamme, papà e nonni. Per gestire al meglio l'educazione e la nutrizione dei più piccoli, **Donna Moderna** dedica a tutte le famiglie gli appuntamenti **Family Railway** a bordo di **ExpoExpress**.
Gli esperti ci svelano le modalità per guidare la crescita dei bambini e tenere sotto controllo l'alimentazione. Nelle scorse tappe abbiamo parlato con i pedagogisti **Paolo Ragusa** e **Paola Cosolo Marangon** (foto 4) di come gestire i capricci dei bimbi al momento di fare la nanna.
I nutrizionisti **Stefano Beschi** e **Gianfranco Trapani** ci hanno suggerito soluzioni semplici ma efficaci per bilanciare i pasti principali e assicurare ai nostri figli il giusto apporto di calorie.

4



UN BRINDISI NELLA CARROZZA FOOD

Nella **carrozza Food** di ExpoExpress puoi visitare la cucina itinerante attrezzata con gli elettrodomestici **Bosch** (foto 5). La grande novità di quest'anno è la nascita della prima lavastoviglie con l'esclusivo sistema di **Ecolavaggio a Zeolite**, amico dell'ambiente.
Per una pausa light e saporita tra un incontro con gli esperti e un casting, **OrtoRomi** ti invita ad assaporare la leggerezza delle sue sfiziose **Insal'Arte** (foto 6). Potrai degustare il miele del consorzio **Conapi** a marchio **Mielizia** (foto 7), insieme ai prodotti caseari di prima qualità offerti dal **Consorzio Latterie Virgilio** (foto 8). Alle ore 12.00 appuntamento nella carrozza Food con gli showcooking degli chef di **Sale&Pepe** e un brindisi ricco di bollicine con un calice dell'esclusivo **Champagne Pommery** (foto 9).

5



6



7



8



9



C'è aroma di caffè

UN ESPRESSO FORTE, VELLUTATO, INTENSO COME AL BAR. IN CAPSULE O IN POLVERE

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, testo di Fiammetta Bonazzi, foto di Marco Azzoni

Ne ha fatta di strada la caffettiera dal Seicento, quando in Oriente il caffè si preparava nell'ibriq, un pentolino di rame alto e stretto nel quale si bolliva per tre volte la miscela di arabica insaporita con un pizzico di cardamomo. Bisogna arrivare all'Ottocento per trovare la prima napoletana e una rudimentale "macchina da caffè" - la brevetta Angelo Moriondo nel 1884 - mentre nel 1933 a Crusinallo, sulle colline del lago d'Orta, Alfonso Bialetti inventa la moka (da Mocha, nello Yemen, centro noto per un cru di caffè molto pregiato), poi perfezionata dal figlio Renato, il celebre "omino coi baffi".

> segue a pag. 98



● **1** Dimensioni compatte per la macchina a capsule Iperespresso illy (Hotpoint for illy HD Line Espresso Machine, 139 €). ● **2** Prepara caffè, orzo, infusi e tisane con capsule riciclabili ed è dotata di sistema di pulizia automatico (Guzzini-Hausbrandt, 129 €). ● **3** Utilizza caffè in chicchi o in polvere per la bevanda più amata: corta, normale, lunga, con aroma forte o delicato, a temperatuta bassa, media o alta (Autentica di De'Longhi, 570 €). ● **4** La prima macchina sospesa poggia su un esile supporto e serve, con pregiate miscele racchiuse in capsule, espressi corposi e aromatici e crema densa e profumata (Cuore di Bialetti, 150 €). Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 97*

Oggi, con l'accelerazione vorticosa della vita moderna e la globalizzazione del gusto, accanto alla moka sono arrivate le superaccessoriate macchine per il caffè, a capsule e cialde presentate in materiali sempre più eco, ideali per preparare l'espresso, il caffè americano, quello d'orzo, tè verde, infusi e camomilla. I modelli di terza generazione addirittura macinano i chicchi e preparano il caffè all'interno della stessa macchina, e alla "funzione-espresso" abbinano i programmi per caffè schiumato, cappuccino, latte macchiato, marocchini e ginseng.

Le affascinanti versioni hi-tech però non hanno soppiantato la cara vecchia moka, dove l'acqua sale verso l'alto grazie alla pressione che si forma nel serbatoio e imbeve il caffè tramite un filtro. La moka originale a pianta ottagonale era in alluminio, un materiale che con l'uso esalta l'aroma del caffè. Nel tempo sono arrivate le varianti in acciaio, le forme cilindriche o bombate, col bricco trasparente o dotate di fornelletto elettrico. Ma il rito della moka non cambia: l'acqua si mette fredda, il caffè è bene che abbia una grana leggermente grossa e non va pressato, la fiamma deve essere dolce per evitare choc termici e versamenti.



● **1** Appena svegli è pronto il caffè: il timer è programmabile e l'espresso si mantiene caldo per 20 minuti (Moka Easy Timer di Bialetti, 3 tazze 64,90 €). ● **2** Linee scultoree ed ergonomiche, per una presa facile e sicura, caratterizzano la caffettiera in alluminio brillantato disegnata da Mario Trimarchi (Ossidiana di Alessi, 6 tazze 62 €). ● **3** In acciaio inox con guarnizione in silicone, adatta anche per cucine a induzione (Montecarlo di Tescoma, 4 tazze 29,90 €). ● **4** Elettrica, nella versione nera o bianca (Moka Aroma Elettrica di Ariete, 4 tazze 40 €). ● **5** La classica moka si rinnova nel colore bianco (Bialetti, 3 tazze 30,90 €). ● **6** Programmabile, per caffè e orzo, nel set è compreso il montalatte elettrico (Moka Alicia & Alicia Latte di De' Longhi, 130 €). Indirizzi a pagina 6






CERTIFICAZIONE AMBIENTALE
Elimina germi e batteri con agenti naturali attivi al 100%
RIO
BIOLOGICO
Amici Domestici
ELIMINA I CATTIVI ODORI 7 GIORNI SU 7
Anallergico
Ph neutro
Antistatico
Non tossico
IGIENE E PROTEZIONE PER LA CASA E PER CHI CI ABITA
PROFUMO MENTA NATURALE
PAVIMENTI PARQUET
GRANDI SUPERFICI
IDEALE PER ESTERNI E CUCCE



Delizie nel bicchiere

FRESCHE NOTE FRUTTATE, CIOCCOLATO, LIQUORI E MORBIDE CREME SI FONDONO IN IRRESISTIBILI COPPE. DA ASSAPORARE LENTAMENTE, UN ASSAGGIO DOPO L'ALTRO

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni, Wfoto di Luca Colombo/ Studio XL, styling di Ornella Rota

Purea di castagne e cioccolato bianco
pag. 108



Bicchieri Bitossi, cucchiaino Mepra, tovaglia Kasanova. Nella pagina accanto: camicia bianca H&M, vassoio Controbuffet, biccheri Zafferano. Indirizzi a pag. 6

CREMA CARAMELLATA AI PISTACCHI E UVA ROSA CON CROCCANTE

PER 4 PERSONE
1/2 litro di panna - 150 g di zucchero - 2 tuorli - 1 grappolo di uva rosata piccola - 30 g di pistacchi sgusciati - peperoncino piccante

● **1** Versate 100 g di zucchero in una casseruola dal fondo spesso, unite 0,8 dl di acqua e cuocete senza mai mescolare, fino alla formazione di un caramello ambrato.
● **2** Togliete la casseruola dal fuoco, versate la panna, poca alla volta, portate a ebollizione e spegnete il fuoco. Sbattete i tuorli in una ciotola e versatevi sopra a filo la panna caramellata. Mescolate, fate intiepidire e mettete la crema a raffreddare in frigo.
● **3** Versate lo zucchero rimasto in un pentolino con 2 cucchiai d'acqua, cuocete fino alla formazione di un caramello dorato, unite i pistacchi tagliati a fettine sottili, mescolate e versate il tutto su un foglio di carta da forno. Coprite con un secondo foglio di carta e stendete il croccante per renderlo sottile.
● **4** Quando è intiepidito tagliatelo a barrette e appoggiatele su un matterello in modo che si incurvino leggermente. Versate la crema fredda in 4 bicchieri sopra qualche acino d'uva e spolverizzatela con un pizzico di peperoncino. Completate con 2-3 acini d'uva e le barrette di croccante.

MEDIA ● **Preparazione 10** ● **Cottura 10 minuti** ● **590 cal/porzione**



Bicchieri Zafferano, carta da parati Jannelli e Volpi. Nella pagina accanto: bicchieri Zafferano, vassoio Alessi, tovagliolo Fazzini. Indirizzi a pag. 6

PANETTONE CON AGRUMI E MELAGRANA

PER 8 PERSONE
200 g di panettone - 1/2 litro di succo fresco di arancia - 1/2 litro di succo fresco di pompelmo rosa - 0,8 dl di succo fresco di limone - le scorze di 1 arancia, 1 pompelmo rosa e 1 limone non trattati - 180 g di zucchero - 3 g di agar agar - 1/2 melagrana - 2 cucchiai di liquore all'arancia

● **1** Tagliate le scorze degli agrumi a julienne e scottatele per un minuto in acqua in ebollizione. Versate 100 g di zucchero e 1 dl d'acqua in una casseruola, portate a ebollizione, unite le scorze e cuocetele per 5-6 minuti fino a che lo sciroppo inizia ad addensarsi; spegnete e fate raffreddare.
● **2** Riunite i tre succhi in una casseruola con lo zucchero rimasto, portate a ebollizione, fate ridurre il succo di un terzo, aggiungete l'agar agar e proseguite la cottura per 5 minuti. Lasciate raffreddare e unite il liquore all'arancia.
● **3** Tagliate il panettone a dadini e tostatelo sotto il grill del forno. Fatelo raffreddare e suddividetelo sul fondo di 8 coppe. Versatevi sopra la riduzione di agrumi e fate raffreddare in frigo per un'ora. Scolate le scorze candite, distribuitele nei bicchieri con i chicchi di melagrana e servite.

FACILE ● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 20 minuti** ● **220 cal/porzione**



Mousse di pera speziata al Moscato con cioccolato
pag. 108

Bicchieri Zafferano, vassoio Bitossi, tovagliolo Kasanova. Nella pagina accanto: bicchieri Co. Import, vassoio Controbuffet. Indirizzi a pag. 6



Succo di cranberries con composta di kiwi e cialdine

pag. 108

VELLUTATA AL CAFFÈ CON KAHLUA, CREMA DI LATTE E KUMQUAT CANDITI

PER 6 PERSONE
6 dl di latte - 6 tuorli - 200 g di zucchero - 4 cucchiai di Kahlua o liquore al caffè - 2 cucchiai di caffè liofilizzato - 2 dl di panna fresca da montare - 12 kumquat - pepe garofanato - 2 bacche di cardamomo

● **1** Scaldate il latte in una casseruola con le bacche di cardamomo schiacciate, un pizzico di pepe garofanato e il caffè. Montate i tuorli con 100 g di zucchero, unite a filo il latte caldo e cuocete la crema a bagnomaria per circa 10 minuti. Fatela raffreddare in frigo, unite il Kahlua e filtratela.
● **2** Nel frattempo lavate i kumquat, eliminate le estremità e tagliateli a fettine. Versate lo zucchero rimasto in una casseruola con 2 dl d'acqua, portate a ebollizione, unite i kumquat e cuoceteli su fiamma vivace fino a che diventano trasparenti e lo sciroppo inizia ad addensarsi; lasciate raffreddare e scolateli.
● **3** Montate la panna lasciandola morbida. Versate la crema al caffè nei bicchieri, aggiungete la panna e completate con i kumquat canditi.

MEDIA ● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura 20 minuti** ● **370 cal/porzione**





PUREA DI CASTAGNE E CIOCCOLATO BIANCO

PER 6 PERSONE
500 g di castagne lessate - 7,5 dl di latte - 150 g di cioccolato bianco - 130 g di zucchero - 4 tuorli - 1 foglia di alloro - 6 fave di cacao - zucchero a velo - marron glacé per decorare

● **1** Riunite in una casseruola le castagne con 2,5 dl di latte, 2 di acqua e 80 g di zucchero; cuocete su fiamma bassa per circa 15 minuti, fino a che la metà del liquido è stata assorbita. Levate la casseruola dal fuoco e frullate il composto fino a ottenere una crema omogenea.
● **2** Montate i tuorli con lo zucchero rimasto, scaldate il latte rimanente con l'alloro, versatelo a filo sul composto precedente e cuocete la crema a bagnomaria per circa 10 minuti, fino a che vela il cucchiaio. Unite 100 g di cioccolato bianco tritato e lasciate raffreddare.
● **3** Immergete il bordo di 6 bicchieri nel cioccolato bianco rimasto sciolto a bagnomaria, cospargeteli con lo zucchero a velo e lasciate rapprendere il cioccolato.
● **4** Versate sul fondo dei bicchieri la crema di castagne, copritela con la crema inglese fredda, filtrata, unite un marron glacé per bicchiere e completate con le fave di cacao pestate grossolanamente.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 25 minuti ● 535 cal/porzione



MOUSSE DI PERE SPEZIATA AL MOSCATO CON CIOCCOLATO

PER 4 PERSONE
1 kg di pere Kaiser - 1 limone - un pizzico ciascuno di zenzero in polvere, cannella, noce moscata e chiodi di garofano - 100 g di zucchero di canna - 2 dl di Moscato - 100 g di cioccolato fondente al 70% - 30 g di zucchero a velo - 50 g di cioccolato fondente al 50%

● **1** Lavate le pere, tenetene da parte mezza e bagnatela con il succo del limone. Sbucciate e pulite le rimanenti, tagliatele a tocchetti e riunitele in una casseruola con le spezie, lo zucchero di canna e 3 dl d'acqua.
● **2** Portate il liquido a ebollizione, coprite e cuocete per altri 10 minuti. Lasciate raffreddare le pere poi frullatele con un mixer a immersione e unite il Moscato. Versate la purea in 4 bicchieri e metteteli in frigorifero.
● **3** Mettete in freezer una teglia da forno. Tritate finemente il cioccolato fondente al 50%, scioglietelo a bagnomaria e trasferitelo in una tasca da pasticciere montata con la bocchetta liscia di 2 mm. Fate scendere tanti fili di cioccolato sulla teglia raffreddata e quando diventano opachi per il freddo, arrotolateli con l'aiuto di una paletta in modo da formare delle matassine.
● **4** Riunite in una bastardella 1 dl d'acqua, lo zucchero a velo e il cioccolato fondente al 70% tritato e scioglietelo a bagnomaria fino a ottenere una salsa lucida e fluida. Lasciatela intiepidire e versatela sopra la crema di pera. Decorate con la pera rimasta tagliata a lamelle sottili e con le matassine di cioccolato e servite.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 15 minuti ● 440 cal/porzione



SUCCO DI CRANBERRIES CON COMPOSTA DI KIWI E CIALDINE

PER 6 PERSONE
8 dl di succo di cranberries - 600 g di kiwi - 50 g di zucchero di canna - 100 g di zucchero semolato - 10 g di gelatina in fogli - 50 g di burro - 50 g di miele - 50 g di farina - cranberries freschi per il decoro

● **1** Sciogliete il burro e il miele in un pentolino. Unite lo zucchero semolato e la farina, mescolate e mettete l'impasto in frigo per 30 minuti. Formate tante palline della grandezza di una ciliegia, distribuitele su una teglia rivestita con carta da forno, ben distanziate, e cuocetele in forno già caldo a 180° per circa 10 minuti. Fatele intiepidire e piegatele a metà.
● **2** Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Sbucciate 500 g di kiwi, tagliateli a tocchetti, riuniteli in una casseruola con lo zucchero di canna e cuoceteli su fiamma bassa, coperti, per circa 15 minuti. Levate il coperchio, cuocete per altri 5 minuti, spegnete e frullate il tutto con un mixer a immersione.
● **3** Portate a ebollizione il succo di cranberries, fatelo bollire per 1 minuto, spegnete, unite la gelatina scolata e strizzata e mescolate fino a che si è sciolta. Lasciate raffreddare e mettete in frigorifero.
● **4** Suddividete la composta di kiwi in 4 grossi bicchieri e copritela con i kiwi rimasti tagliati a fettine sottilissime. Versatevi sopra delicatamente il succo di cranberries, aggiungete quelli freschi e servite con le cialdine al miele.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 35 minuti ● 340 cal/porzione


DOLORI ARTICOLARI E MUSCOLARI?
BiSegno
Hot Neck PERFECT FIT
nuovo
Provalo subito
MASSIMA FLESSIBILITÀ
MASSIMA ADERENZA
IN OMAGGIO
con l'acquisto di un prodotto*
1 maxi cerotto
aderisce perfettamente su tutti i tipi di pelle
Hot gel Patch NATURAL FIT
+
il libro sulla termoterapia e la crioterapia
CURARE IL DOLORE CON IL CALORE
GUIDA PRATICA ALLA TERMOTERAPIA E ALLA CRIOTERAPIA
Dr. Maurizio Nordio
Hot Back PERFECT FIT
CALDO TERAPEUTICO CHE ALLEVIA IL DOLORE
•cervicale •torcicollo •mal di schiena •lombalgia •mialgia
•artrosi •reumatismi •lussazioni •crampi mestruali
Hot Warmers Therapeutic PERFECT FIT
Applicazioni di caldo terapeutico
In farmacia, parafarmacia, erboristeria e sanitarie.
PLANET PHARMA
*Un prodotto della linea Hot Warmers Therapeutic ad esclusione di Ice Pack. Fino ad esaurimento scorte.
www.hotwarmers.com
www.planetpharma.it

Bonet in barattolo

UNA RIVISITAZIONE DEL GRANDE CLASSICO PIEMONTESE PER PRESENTARLO IN VERSIONE EASY CHIC E GIOCOSA

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini, a cura di Mariateresa Carlucci, foto di Michele Tabozzi





1



2



3



INGREDIENTI PER 10 PERSONE
per gli amaretti: 150 g di mandorle pelate - 100 g di zucchero semolato - 100 g di zucchero a velo - 1 albume (50 g)
per il bonet : 30 g di farina 00 - 65 g di burro fuso - 250 ml di latte - 25 g di cacao amaro - 75 g di zucchero di canna - 2 uova - sale

● **1** Preparate gli amaretti: sistemate le mandorle su una placca e tostatele per pochi minuti in forno a 200°; frullatele nel mixer con lo zucchero semolato e quello a velo fino a ridurle in polvere; unite l'albume e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Avvolgetelo in un foglio di pellicola e fatelo riposare per una notte in frigorifero.
● **2** Il giorno dopo, inumidite le mani e formate con il composto 21 palline, sistematele in uno stampo da macaron e cuocete in forno a 150° per 15 minuti. Lasciate raffreddare.
● **3** Preparate il bonet: sgusciate le uova, separate i tuorli dagli albumi e metteteli in 2 ciotole separate; montate i tuorli per 10 minuti con lo zucchero di canna; quindi unite 1 cucchiaino d'acqua fredda, 1 pizzico di sale e il burro fuso non caldo e montate ancora per 1 minuto; aggiungete la farina e il cacao setacciati insieme e incorporateli con cura.
● **4** Fate bollire il latte, unite 125 g di amaretti sbriciolati grossolanamente, lasciate raffreddare e poi versate il mix nel composto preparato.
● **5** Aggiungete un pizzico di sale agli albumi, montateli a neve ben ferma con le fruste elettriche e incorporateli al composto preparato.
● **6** Distribuitelo in 10 barattoli a chiusura ermetica della capacita di 80 ml circa, aiutandovi con un imbuto, chiudeteli e cuocete in forno a 130° per 15 minuti. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente e poi in frigorifero per almeno 2 ore. Prima di servire, aprire i barattoli e accompagnate i bonet con gli amaretti rimasti.

FACILE ● **Preparazione: 40 minuti + riposo** ● **Cottura: 30 minuti**

Stampo macarons, Guardini. Indirizzi a pagina 6

UNA TECNICA SEMPLICE, MA GENIALE

Chiara Patracchini (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino), come molti piemontesi, è cresciuta a pane e bonet, il meraviglioso budino all'amaretto che ogni famiglia prepara a modo suo. Perciò, pur mantenendo gli ingredienti della tradizione, in questa ricetta ha deciso di rivoluzionare il procedimento e la tecnica di cottura e di dedicare la nuova versione alla grande "famiglia" di Sale&Pepe. Innanzitutto, ha usato amaretti freschi e non secchi, e poi, per modernizzarla, ha abbattuto i tempi di cottura (dalle canoniche 2 ore a soli 15 minuti), grazie al "trucco" del sottovuoto che si crea usando i vasetti a chiusura ermetica. Il risultato è stato come sempre sorprendente: non resta che mettersi all'opera. Un consiglio sprint. Gli amaretti freschi si trovano pronti anche al supermercato: non sono buoni come quelli di Chiara, ma possono andare bene lo stesso.



4



5



6



Siviglia & flamenco

LA CITTÀ E IL SUO CANTO SI FONDONO L'UNA NELL'ALTRO IN UNA MISCELA CAPACE DI ESPRIMERE LE SENSAZIONI E I SAPORI PIÙ INTENSI DI SPAGNA

a cura di D. Falsitta, testi di Ernesto Fagiani, foto di Emanuela De Santis. Si ringrazia il ristorante Casa Robles per le ricette e la realizzazione dei piatti







Da sinistra, un'esibizione di flamenco in un locale tipico, ceramiche andaluse a Triana e piazza San Francisco.



Il Metropol Parasol, simbolo della Siviglia contemporanea. Questa struttura su più livelli al suo interno ospita un mercato, diverse sale per spettacoli e un ristorante. L'ultimo piano è costituito da un percorso panoramico.

Siviglia è una città dominata dalla musica. Come il blues a Chicago, il fado a Lisbona o il tango a Buenos Aires, il flamenco è la sua colonna sonora: insieme alla danza che accompagna, resiste ai tempi ed è emblema di stile, estetica, seduzione. Negli ultimi anni la pedonalizzazione del centro storico ha imbacuccato la città spagnola in una nuvola di silenzio. In quest'assenza di rumori e di motori, risuona il canto "hondo" (profondo) dei vetturini infreddoliti sulle carrozze, echeggia la voce roca di misteriosi cantaores, s'intrufola l'arpeggiare nervoso di oscuri chitarristi che accennano le note tristi delle sevillanas. Il flamenco scivola da balconi e portoni, penetra nei patii dei palazzi d'epoca, rimbomba nell'imperioso richiamo di tacchi e nacchere sui palcoscenici o dietro i portoni delle peñas, i club privati dove musicisti e appassionati accendono esibizioni improvvisate a base di danza, canto e musica.
Siviglia è la città spagnola dove l'anima iberica si manifesta nelle sue forme più estreme ed esasperate. Tra le calli a gomito del barrio Santa Cruz, l'antico quartiere ebraico, si allargano improvvise piazzette chiuse come cortili moreschi in cui piovono ritagli di cielo quadrato; i vicoli arabeggianti dell'Arenal disegnano un reticolo di memorie e tradizioni, di tori e toreri, di musica e teatro, di club di flamenco e di confraternite della Semana Santa, che per tutto l'anno sono dedite a organizzare le processioni che si terranno in occasione della Pasqua.

> segue a pag. 113



COCIDO SEVILLANO (STUFATO SIVIGLIANO)

PER 6 PERSONE
500 g di ceci e 250 g di fagioli ammollati- 1 kg di fagiolini o di piattoni - 500 g di zucca - 1 zampetto di vitello da 1 kg - 300 g di pancetta - 2 salsicce - 1 chorizo - 1 peperone friariello - 1 cipolla - 1 pomodoro - 1 peperoncino - aceto di Jerez - paprica dolce - 1 cucchiaio di cumino - 1 spicchio d'aglio - sale

● **1** Riunite i fagioli e i ceci nella pentola a pressione insieme alla pancetta e allo zampetto, coprite d'acqua a filo; salate e cuocete per 30 minuti dal sibilo. Aggiungete i fagiolini (o i piattoni) e la zucca a tocchi, il pomodoro spellato e tagliato a metà, il peperone intero e la cipolla sbucciata e due cucchiai di paprica. Regolate di sale e cuocete mezz'ora a pressione.
● **2** Scottate le salsicce a parte per 5 minuti. Unitele nella pentola con il chorizo; cuocete 5 minuti a pressione. Tagliate carne, salsiccia e chorizo a pezzi e tenetene da parte metà.
● **3** Togliete anche pomodoro, cipolla, peperone, 50 g di ceci, 50 g di zucca e frullateli con l'aglio e il cumino per ottenere una salsa; aggiungete un mestolo di brodo di cottura, il peperoncino tritato e una spruzzata d'aceto. Servite la minestra e, in due contenitori a parte, la salsa e la carne.

FACILE
● **Preparazione 20** ● **Cottura 70** ● **670 cal/porzione**

ALIÑO DE PIMIENTOS ASADOS CON BACALAO CONFITADO (PEPERONI ARROSTITI CON BACCALÀ)

PER 6 PERSONE
250 g di filetto di baccalà ammollato - 5 peperoni tra rossi e verdi - 2 pomodori - 2 cipolle - olio extravergine d'oliva - aceto di Jerez (o balsamico) - 1 foglia d'alloro - prezzemolo - sale - pepe in grani

● **1** Adagiate i peperoni interi e i pomodori in una teglia foderata di carta da forno e arrostiteli per mezz'ora a 180°. Spellate i peperoni ancora caldi, privateli del picciolo, dei semi e dei filamenti interni e tagliateli a striscioline; riducete i pomodori a filetti. Fate scolare le verdure, aggiungete una cipolla tritata e condite con tre cucchiai d'olio, uno d'aceto e un pizzico di sale.
● **2** Eliminate la pelle e le eventuali lische del baccalà e tagliatelo in tranci. Poneteli in un pentolino, aggiungete l'altra cipolla tagliata a julienne, l'alloro, alcuni grani di pepe, regolate di sale e coprite a filo con olio tiepido. Mettete il pentolino su fuoco bassissimo, eventualmente utilizzando uno spargifiamma, e cuocete per 10 minuti, senza che l'olio arrivi mai a friggere (deve restare a 70°).
● **3** Disponete il composto di peperoni nel piatto, quindi la polpa del baccalà scolato e sminuzzato e guarnite con una cimetta di prezzemolo e, se vi piace, una cipolla a listarelle.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 70** ● **220 cal/porzione**





> segue da pag. 111

Sulla sponda opposta del Guadalquivir, c'è invece Triana, il rione popolare, la Trastevere di Siviglia, il quartiere dei mercati e delle botteghe, degli artigiani, dei ceramisti e degli operai. Ma tutto l'intreccio di stradine, viuzze e vicoletti si scansa bruscamente davanti alla gigantesca mole della Cattedrale, una sorta di Notre Dame in cui il gotico e il barocco spagnolo abbagliano con la loro ostentata sontuosità, la stessa del collegio gesuita trasformato in università o del solenne edificio rinascimentale adibito ad Archivio General de Indias. Anche le architetture più moderne riprendono questo desiderio di grandiosità e di imponenza così tipicamente spagnolo. La scelta va dalla neo-moresca Plaza de España, che pare un'arena per giochi tra Titani, fino al Metropol Parasol, la moderna, flessuosa struttura che troneggia sulla plaza de la Incarnación.

> segue a pag. 114



In alto, l'immensa Cattedrale (terza d'Europa per estensione dopo San Pietro a Roma e Saint Paul a Londra) vista da calle Hernando Colon. A destra, i banchi gastronomici del mercato di Triana.



La spettacolare Plaza de Espana, realizzata tra il 1914 e il 1928 in stile neo-moresco. La sua superficie misura ben 50.000 metri quadrati. Sotto, il bar a tapas Las Teresas, dove degustare gran parte dei tipici prodotti andalusi.



> segue da pag. 113

Proprio questo mescolarsi di stili fa di Siviglia una città in cui il passato è "attuale". Dove i cortili mudéjar, i palazzi del '500, le piazze smisurate e i "funghi" di metallo e legno del Metropol sono inglobati gli uni negli altri in un tessuto indissolubile.

Una tavola antica e plebea

Persino le tradizioni gastronomiche sono per i sivigliani il ricordo di un modo di vivere mai del tutto cancellato. A Siviglia non si vedono le variopinte ammucchiate di tartine e canapés dei bar di Madrid e San Sebastian, elaborate come raffinatezze d'alta gastronomia in miniatura: qui le tapas rivendicano la loro origine plebea di piccole porzioni consumate a qualsiasi ora nel frastuono delle osterie, tra piatti di jamón iberico e di morcilla di sanguinaccio, scodelle di ceci e spinaci ripassati in padella, ciotole di tortillas di patate e vassoi di soldaditos de Pavia, filetti di baccalà fritti e dorati come una corazza d'ussaro. Ed è proprio il baccalà a dominare nei menù di magro delle case spagnole; così come il cocido, altra saporita pietanza della tradizione iberica, anche questo semplice, umile emblema della cucina povera diventa, sulle tavole delle feste, un piatto quasi regale.







Da sinistra: uno scorcio di Plaza del Triunfo con la torre Giralda sullo sfondo; il cortile della Casa de Pilatos, edificio emblematico dell'architettura andalusa e l'Alcázar, il palazzo reale.

HUEVOS NEVADOS (UOVA DI NEVE)

PER 8 PERSONE
alcuni biscotti secchi rotondi - cannella in polvere
per la crema: 1 l di latte - 150 g di zucchero - 8 tuorli - 1 stecca di cannella - 1 scorza di limone non trattato
per la meringa: 250 g di albumi - 350 g di zucchero

● **1** Preparate la crema: scaldate 8 dl di latte con lo zucchero e la stecca di cannella fino a farlo bollire, quindi abbassate il fuoco. Nel frattempo, in una terrina, sbattete i tuorli e il latte rimasto, evitando di fare schiuma. Aggiungete il mix freddo a quello caldo e, senza farlo bollire, girate delicatamente, a fuoco basso, per 5 minuti. Unite la scorza di limone a pezzi e lasciate raffreddare mescolando di tanto in tanto; quindi filtrate.
● **2** Preparate la meringa: versate 100 ml d'acqua in un pentolino a fondo pesante e scioglietevi 300 g di zucchero. Portate a ebollizione mescolando a fuoco basso per ottenere uno sciroppo denso e leggermente ambrato. Intanto montate a neve gli albumi con lo zucchero rimasto in modo che siano pronti quando lo sciroppo arriva a temperatura. Aggiungete a filo lo sciroppo agli albumi, sbattendo con le fruste elettriche fino al raffreddamento.
● **3** Poggiate su un piatto fondo alcuni biscotti, riempite una sac à poche con il mix preparato e realizzate una spirale di meringa su ciascun biscotto. Versate intorno la crema tiepida e spolverizzate di cannella. Decorate, se vi piace, con ghirigori di zucchero caramellato.

MEDIA
● **Preparazione 20** ● **Cottura 15 minuti** ● **380 cal/porzione**





In alto, i dolci della Confiteria La Campana e, a sinistra, la famiglia Robles che gestisce un classico ristorante di cucina andalusa.



TACCUINO DI VIAGGIO

CASA ROBLES
C/ Placentines 2,
tel. 954 213150
Da mezzo secolo la famiglia Robles propone i piatti della tradizione andalusa. In cucina lo chef Raúl Campos Torres.

LA BRUNILDA
C/ Galera 5
tel. 954 220481
Il nuovo indirizzo della città per gourmet in cerca delle ultime tendenze in fatto di tapas.

BODEGA BELMONTE
C/ Mateo Gagos 24
Tel. 954 214014
www.bodegabelmonte.es
I sivigliani doc lo frequentano a pranzo, per gustare assaggini caldi, alici fritte, spinaci ripassati con ceci, solomillo de cerdo al forno.

LAS TERESAS
C/ Santa Teresa 2
Tel. 954 213069
Nel cuore del barrio Santa Cruz, tapas de pescado, formaggi andalusi e tanti altri sapori tipici.

DON JUAN
C/ Alemanes 7
tel. 954 563232
www.donjuandealemanes.es
Ristorante-bar de tapas dove assaggiare uno dei migliori prosciutti spagnoli: il succulento jabugo "10 vetas".

DE LA TIERRA
C/ García de Vinuesa 25,
tel. 954 212434
www.delatierra.com
Vini di pregio dalle migliori cantine di Spagna ed etichette selezionate di piccoli produttori emergenti.

CONFITERIA LA CAMPANA
C/ Sierpes 1
Tel. 954.223570
Bar-pasticceria dal décor retrò, vera e propria istituzione sivigliana; squisiti i dolci della tradizione come i mantecados, i polvorones, le hojaldrinas e gli huesos de santo di marzapane.

INES ROSALES
P.za San Francisco 15
tel. 954 227281
www.inesrosales.com
Il tempio della torta de aceite, caratteristico biscotto andaluso molto dolce e friabile, a base di farina, olio di oliva, mandorle, zucchero, sesamo e anice.

MERCADO DE TRIANA
Plaza del Altozano
Banchi e "tiendas" contrassegnati da insegne di splendidi azulejos, percorsi da coloratissimi e profumati festoni di prosciutti e chorizos, casse di pesce fresco, baccalà e verdure, sacchi di spezie e frutta secca.

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

IP



ZÁINI

Zaini presenta le Calze ispirate ai capolavori Disney e assortite con deliziosi prodotti Zaini. Le calze Frozen e Planes contengono ovette di cioccolato al latte, caramelle mou, gelatine alla frutta, mini set di crema spalmabile e i personaggi in 3D.



PANETTONE TRE MARIE

I capolavori della tradizione Tre Marie sono racchiusi negli scrigni dell'Alta Pasticceria Milanese. Doni preziosi per celebrare i giorni di festa in una linea esclusiva e prestigiosa, come il Panettone Milanese Basso in scatola di latta.



JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY

Jack Daniel's Tennessee Honey nasce dall'incontro tra l'inconfondibile Jack e il sapore morbido e naturale del miele arricchito con note di caramello e vaniglia. Una novità che bilancia alla perfezione il gusto forte e delicato, dando vita a un'inedita variante.



MARCATO E MOLINO ROSSETTO

Due aziende italiane presentano un inedito pack per realizzare fragranti biscotti fatti in casa con Marcato Biscuits e le farine Molino Rossetto.



FORZIERE REGALE GIORDANO

All'interno di una raffinata cassetta in legno massiccio sono racchiuse sei preziose bottiglie. Per acquistare: www.natale.giordanovini.it



BOX KLEENEX® COLLECTION

Per le feste di fine anno, Kleenex® una linea di confezioni Box limited edition a forma di casetta per donare uno spiritoso tocco di colore in casa.



BLANC DE BLANCS ROCCA DEI FORTI

Fiore all'occhiello di Rocca dei Forti azienda del gruppo Togni, questo spumante brut viene proposto con la bottiglia rivestita da un velo di cellophane che ne accresce il prestigio.



FJORD ALGA NORI

Nasce da salmone fresco norvegese di prima qualità e segue una lavorazione particolare: la salatura, effettuata rigorosamente a secco è delicata e il ciclo di affumicatura a freddo è molto leggero. Segue poi un'accurata rifilatura, così che solo la parte più prelibata del salmone venga arricchita con l'alga nori.



RELIO BISOL

Grazie alla sua particolare veste, questo prestigioso Glera in purezza rifermentato in bottiglia conquista non solo per la sua pienezza e per il bouquet ricco, ma anche per il suo packaging particolare in maglia. www.bisol.it

Gevulde speculaas

DOLCE SPEZIATO OLANDESE DAL CUORE GOLOSO DI PASTA DI MANDORLE, TIPICO DEL PERIODO DELLE FESTE

di Francesca Tagliabue, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling Laura Cereda

Croccanti o morbidi, al cacao o salati - gli olandesi adorano i biscotti. Uno dei più amati e conosciuti è lo speculaas, dolce e burroso, spesso a forma di mulino a vento, tanto da chiedersi se i fornai olandesi abbiano una buona dose di humour o semplicemente un forte senso di identità nazionale.
In realtà di speculaas ce ne sono diversi tipi: con lo stesso impasto si possono cuocere un unico, grosso biscotto che si serve spezzato grossolanamente; i classici biscotti

> segue da pag. 120



SINT NIKOLAAS E LE SPEZIE

I Paesi Bassi si arricchirono moltissimo con il traffico delle spezie dopo l'istituzione nel 1600 della Compagnia Olandese delle Indie Orientali (Dutch East India Company); dal 1660 il loro monopolio era saldamente in mani olandesi. Nell'era d'oro della Dutch East India Company, con l'abbondanza sul mercato di ogni tipo di spezie, i fornai olandesi del 17° secolo crearono miscele e ricette segrete. Tra queste, nei secoli è sopravvissuta la speculaaskruiden, il mix utilizzato ancora oggi per aromatizzare tutti i dolci Speculaas, seppure con piccole varianti più o meno "segrete" tramandate dalle varie famiglie. Di obbligatorio si sa che lo speculaaskruiden deve contenere cannella, chiodi di garofano, macis e zenzero. A piacere ci possono essere anche pepe, cardamomo, coriandolo, semi di anice e noce moscata. Lo speculaaskruiden fu poi dedicato a Sint Nikolaas (il nostro Santa Claus), il santo che nei Paesi Bassi era sia il patrono dei marinai sia delle corporazioni di fornai e panettieri.

> segue a pag. 119

di forme diverse oppure i gevulde speculaas, due strati dello stesso composto farciti di amandelspijs, pasta di mandorle e noti erroneamente come torta speculaas al di fuori dei confini del Paese - proprio quella che qui vi proponiamo.

Gli speculaas sono tutti aromatizzati con il mix di spezie macinate che si chiama speculaaskruiden (spezie speculaas). La fragranza deliziosamente calda e speziata che il particolare mix di spezie dona ai dolci è un aroma confortante e accogliente che permea le case olandesi nei mesi invernali. Per secoli i gevulde speculaas rimasero un bene di lusso, preparati solo nel periodo delle feste, spesso confezionati come regalo; a volte i fornai facevano la pasta con tre mesi di anticipo in modo che i profumi delle spezie la permeassero. Oggi compaiono sulle tavole dei Paesi Bassi tutto l'inverno, dall'inizio di dicembre in poi, ma sono tradizionalmente legati alla notte di Sint Nikolaas, che conosciamo come Santa Claus, tra il 5 e il 6 dicembre.

Sint Nikolaas, storicamente legato al commercio delle spezie, è un personaggio tradizionale delle feste natalizie ed è celebrato nel Benelux - Olanda, Belgio e Lussemburgo - nelle Fiandre Francesi, in Artois e nelle ex-colonie olandesi.



DOLCE OLANDESE RIPIENO DI PASTA DI MANDORLE

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

1 uovo grande - 350 g di pasta di mandorle - 2 cucchiai di spezie Speculaas (nei negozi di alimentari etnici) - mandorle intere per la decorazione - burro per la teglia per la pasta del dolce: 250 g di farina + farina per lo stampo - 2 cucchiai di spezie Speculaas (nei negozi etnici più forniti) - 1 cucchiaino di lievito in polvere - 150 g zucchero di canna - 175 g di burro - sale

● **1** Preparate la pasta (anche con anticipo). Mettete la farina, il lievito, lo zucchero, il sale e le spezie in una ciotola. Tagliate il burro a dadini, aggiungetelo nella ciotola e impastate il tutto fino a che avrete un composto liscio (se l'impasto dovesse risultare troppo asciutto, aggiungete qualche cucchio di latte). Dategli forma di palla, avvolgetelo in pellicola e mettetelo in frigorifero per almeno due ore (meglio dal mattino per la sera, perché la pasta si aromatizzi bene).
● **2** Sbattete l'uovo con un filo di latte o acqua. Imburrate una teglia poco profonda, di forma rettangolare, 20x26 cm. Scaldate il forno a 180°. Dividete l'impasto in due parti uguali, ricavando due rettangoli delle dimensioni della teglia, infarinateli leggermente. Stendete nella teglia una metà dell'impasto, ricoprendo il fondo e le pareti. Spennellatela con parte dell'uovo sbattuto.
● **3** Allargate la pasta di mandorle fino a coprire tutto l'impasto nella teglia e spennellatela con altro uovo sbattuto. Stendetevi sopra la seconda parte di impasto tenuta da parte, in modo da ricoprire il ripieno e i bordi dello stampo, "chiudendo" il dolce. Premete con il polpastrello tutt'intorno, sigillando, e con l'uovo rimasto spennellate la superficie della torta. Decorate la superficie del dolce con le mandorle. Infornate e cuocete nel forno già caldo per 40 minuti. Fate raffreddare completamente nella teglia e sformate con attenzione. Servite il dolce a quadrotti.

FACILE ● Preparazione 50 minuti ● Cottura 40 minuti ● 490 cal/porzione



NEL NUMERO DI FEBBRAIO

I TRE STADI DEL CIOCCOLATO
Solido, liquido o cremoso? Le squisite tavolette interpretano con la stessa destrezza torte, mousse e cioccolate in tazza. Dessert diversissimi, tutti buonissimi



COMFORT SOUP
Nelle fredde giornate invernali non c'è niente di meglio che affondare il cucchiaio in un morbido amalgama di cipolle, in una crema di patate o in una ghiotta minestra di pane.



AGNELLO GALLESE
Cresciuto in prati lussureggianti ricchi di erbe aromatiche, si presta a intensi piatti di tradizione locale e a ricette di suggestione esotica.

in edicola dal 21 gennaio

ERRATA CORRIGE Sul numero 12/2014 a pagina 92 il piatto in foto non è di Virginia Casa ma di Kasanova; a pagina 156 il Verduzio Friulano Aquila Del Torre non è dell'Azienda di Marco Sara ma dell'azienda Famiglia Ciani.

SALE&PEPE
n. 1 GENNAIO 2015

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Cristina Papi cpapi@mondadori.it (caposervizio)
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Fiammetta Bonazzi, Patrizia Cantoni, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Ernesto Fagiani, Sara Farina, Miriam Ferrari, Franca Maffei, Paola Mancuso, Mauro Manfredi, Francesca Romana Mezzadri, Serenella Parri, Alessandro Pasinelli Studio, Chiara Patracchini, Antonella Pavanello, Ornella Rota, Livia Sala, Alessandra Salaris, Sandro Sangiorgi, Mariarosa Schiaffino, Francesca Tagliabue, Paola Volpari, Candida Zanelli

Foto: Marco Azzoni, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Emanuele De Santis, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Michele Tabozzi, Enza Tamborra

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
Volete fare un abbonamento o dovete segnalare un disservizio?
Tel.199111999 (da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00; costo massimo della telefonata € 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta, per cellulari costi in funzione dell'operatore); per chiamate dall'estero +39.041-509.90.49; fax 030-7772387;
e-mail: abbonamenti@mondadori.it; internet: www.abbonamenti.it

Servizio collezionisti Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199162171; fax 02-95970333
e-mail: collez@mondadori.it
Distribuzione Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I.
CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A.
SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986.
Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl.
Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387.
Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

MONDADORI

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7752 del 18 dicembre 2013

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali

CURIOSITAS

AMARETTO

FANTASIA SULLA TAVOLA DELLE FESTE.



FAGOTTINO DI CRESPELLA DOLCE RIPIENO DI CASTAGNE E *AMARETTI MORBIDI LA SASSELLESE*

Ingredienti *per 5 persone*
Per le crespelle: *50 g di farina, 2 uova, 30 g di zucchero, 20 g di burro, 300 g di latte intero;* ***per la farcitura:*** *1lt di acqua, 100 g di zucchero, 500 g di castagne lesse, 3 Amaretti Morbidi La Sassellese, sale;* ***per la decorazione:*** *cioccolato fuso, 4 arance, 15 castagne, 5 Amaretti Morbidi La Sassellese.*

Impastare farina, uova, zucchero e latte e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, far riposare una mezz'ora in frigorifero e successivamente preparare le crespelle versando poco impasto in una padella antiaderente ben imburrata.
Preparare una crema frullando finemente le castagne con l'acqua, lo zucchero e gli Amaretti Morbidi La Sassellese.
Farcire con abbondante composto ogni crespella e chiuderla a fagottino.
Adagiare ogni fagottino su un fondo di cioccolato fuso, decorare con un amaretto, tre castagne qualche frutto di bosco e una fogliolina di menta, completare con mezze fette d'arancia.

Chef: Ivano Ravera

SCOPRI ALTRE RICETTE
sui pack amaretti 200 g e sul sito
www.sassellese.it

ilpaesedelledolcezze.it - LaSassellese

la Sassellese
IL PAESE DELLE DOLCEZZE




FINALMENTE UNA CASA
TUTTA SCAVOLINI
adv KOMMA
Scoprilo dai Rivenditori Scavolini
o su: Scavolini Kitchens Living Bathrooms,
la rivista che racconta tutto il mondo Scavolini:
le nuove cucine e i loro designer,
le novità del progetto Living e, soprattutto,
le collezioni inedite dell'ambiente bagno.
La qualità, le garanzie e l'accessibilità
che hai sempre cercato ora ti aspettano
in una casa tutta Scavolini. Richiedi l'invio gratuito:
www.scavolini.com Numero verde 800 814 815
SCAVOLINI NO PROBLEM ASSISTENZA 10 ANNI
Con l'acquisto di una cucina, Scavolini offre
10 anni di assistenza garantita per interventi
di ripristino e d'emergenza.
Per informazioni www.scavolini.it/noproblem
Seguici su:
Sistema Gestione Qualità UNI EN ISO 9001
Sistema Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001
Sistema Gestione Salute e Sicurezza OHSAS 18001
OPEN design Vuesse
SCAVOLINI
living
kitchens
bathrooms
La più amata dagli italiani